BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:58 Seite 1

studio

AT CH **INDUKTIONS-KOCHPLATTE IK 3000**
Bedienungsanleitung

FR **PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION IK 3000**
Notice d'utilisation

IT **PIASTRA DI COTTURA AD INDUZIONE IK 3000**
Istruzioni per l'uso

HU **INDUKCIÓS FŐZŐLAP IK 3000**
Kezelési útmutató

SLO **INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE IK 3000**
Navodila za uporabo

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

08/2011

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:58 Seite 1

AT
CH

BEDIENUNGSANLEITUNG
INDUKTIONS-KOCHPLATTE
IK 3000

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Verwaltungs GmbH & Co KG

Bitte lesen Sie die Anleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:58 Seite 2

INHALTSANGABE

Seite

EU-Konformitätserklärung 2
Allgemeine Sicherheitshinweise 3
Gerätebezogene Sicherheitshinweise 4
Gerätebeschreibung 6
Technische Daten 6
Lieferumfang 6
Bestimmungsgemässe Verwendung 7
Vor dem ersten Gebrauch 7
Benutzung des Gerätes 8
Reinigung und Pflege 13
Entsorgung 14
Energieeinsparung 14
Behebung von möglichen Störungen . . . . . 15 - 16
Garantiebedingungen (AT) 18
Garantiekarte (AT) 19
Garantiebedingungen (CH) 20
Garantiekarte (CH) 21

Vertrieben durch/Commercialisé par/Commercializzato da/Gyártó/Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.
Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Geräte- und Produktsicherheitsgesetzes und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:

AT

Wichtige Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden
Vorsicht – bezieht sich auf Sachschäden

Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Vorsicht! Heiße Oberfläche!

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! **Stromschlaggefahr!**

Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn ein Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert wird. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**

Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**

Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern - **Erstickungsgefahr!**

Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug! Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.

Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder mangels Wissen nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person nutzen. Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.

Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.

Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig an die selbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GERÄTEBEZOGENE SICHERHEITSHINWEISE

Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen - **Brandgefahr!**

Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Gehäuse, Glasplatten usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. **Verletzungsgefahr!**

Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange es heiß ist oder sich heiße Gegenstände, Speisen oder Flüssigkeiten darauf befinden. - **Verbrennungsgefahr!**

Träger von Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten müssen vor Inbetriebnahme einen Facharzt aufsuchen, um die Verträglichkeit der Induktions-Kochplatte mit dem Implantat zu klären.

Legen Sie keine metallischen Gegenstände (wie z.B. Gabel, Messer oder Löffel) auf der Glasplatte ab, da diese je nach Art und Menge des Metalls unkontrolliert erhitzt werden. Es besteht die Gefahr einer Verbrennung. Stellen Sie nur geeignetes Kochgeschirr (siehe Abschnitt „Welche Töpfe sind für dieses Gerät geeignet?“) auf die Induktions-Kochplatte.

Die Glasplatte ist nach der Benutzung der Induktions-Kochplatte noch heiß, fassen Sie daher nicht auf die Glasplatte. Verbrennungsgefahr!

Legen Sie keine Kreditkarten, Magnetkassetten oder andere magnetisierbare Gegenstände während des Betriebes auf die Glasplatte. Dies könnte zu Datenverlust führen. Wir müssen darauf hinweisen, dass wir keine Haftung für einen eventuellen Datenverlust übernehmen!

Betreiben Sie das Gerät niemals bei gesprungener oder zerbrochener Glasplatte. Dies kann zu Verletzungen führen. Kontaktieren Sie in diesem Falle eine Fachwerkstatt.

Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die eingeschaltete Induktions-Kochplatte. Dies beeinträchtigt die Lebensdauer des Gerätes.
Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine stabile und feuerfeste Unterlage. Achten Sie darauf, dass um die Kochplatte herum mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen oder Wänden besteht, um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten.

Benutzen Sie die Glasplatte nicht als Ablagefläche und halten Sie spitze und schwere Gegenstände fern, um die Glasplatte nicht zu beschädigen. Nehmen Sie das Gerät niemals mit beschädigter Glasplatte in Betrieb. Sollte die Glasplatte während des Betriebes beschädigt werden, schalten Sie das Gerät sofort ab und trennen es vom Netz.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb solange an der Schutzkontakt-Steckdose angesteckt, bis der Lüfter im Inneren die Kochplatte abgekühlt hat. Ziehen Sie den Netzstecker erst, wenn kein Lüftungsgeräusch mehr hörbar ist.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann. **Verbrennungsgefahr!**

Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. **Stromschlaggefahr!**

Vorsicht! Gegenstände wie z. B. Schmuck, Ringe, Uhren etc. können heiß werden, wenn Sie in die Nähe der Kochstelle gelangen.

Nur original Zubehör verwenden. Bei der Verwendung von nicht Originalzubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht original Zubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von geeigneten Speisen, keinesfalls für andere Zwecke.

Erwärmen Sie keine verschlossenen Dosen auf dem Gerät, es besteht **Explosionsgefahr!**

Stellen Sie das Gerät auf eine auf eine ebene, spritzunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.

Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer Unterlage aus Metall.

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile, vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen. Niemals heiße Platten anfassen. Verbrennungsgefahr!

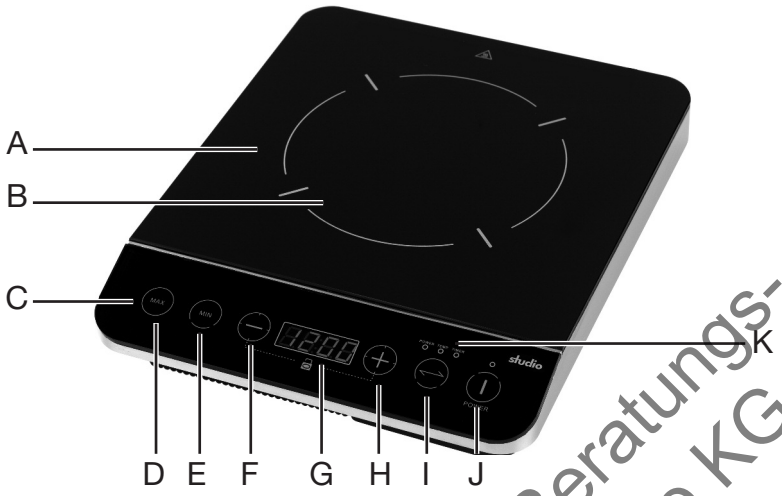
Um Gefährdungen zu vermeiden, ziehen Sie immer bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Schutzkontakt – Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

Das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose betreiben, sondern ausschließlich an eine Wandsteckdose anschließen. Der Stromkreis der Wandsteckdose muss mit mindestens 16A abgesichert sein.

VORSICHT: Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

GERÄTEBESCHREIBUNG



A) Glasplatte
B) Kochplatte
C) Bedienfeld (darauf D, E, F, G, H, I, J und K)
D) Auswahltaste: "MAX" (sofort auf maximale Leistung)
E) Auswahltaste: "MIN"-Taste (sofort auf minimale Leistung)
F) Auswahltaste: Reduzierung Zeit/Temperatur/Leistung
G) LED – Display
H) Auswahltaste: Erhöhung Zeit/Temperatur/Leistung
I) Auswahltaste: Auswahl → Leistung, Timer oder Temperatur
J) Ein-/Aus-Taste
K) Kontrollleuchten für Betriebsmodus und Timerfunktion
1. Leuchte (POWER): Betriebsmodus für Leistungsstufen,
2. Leuchte (TEMP): Betriebsmodus für Temperaturstufen,
3. Leuchte (TIMER): Timerfunktion.

Technische und optische Änderungen vorbehalten.
Alle Artikel ohne Deko laut Lieferumfang.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	220-240V ~
Nennfrequenz:	50/60 Hz
Nennleistung:	2000 W
Schutzklasse:	II ⧈

LIEFERUMFANG

1 Induktions-Kochplatte,1 Bedienungsanleitung

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:58 Seite 7

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät ist ausschließlich zum Erwärmen bzw. Kochen von Lebensmitteln, mit geeignetem Kochgeschirr, bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden - um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht und wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“.

Berücksichtigen Sie jedoch, dass unter Umständen Kunststoff oder Lack von Möbeln die Gummifüße des Gerätes angreifen können. Verwenden Sie ggf. eine geeignete, rutschfeste sowie hitzebeständige Unterlage, (die Unterlage darf nicht weich sein).

Vor der ersten Benutzung empfehlen wir Ihnen 3-4 mal Wasser in einem geeigneten Topf aufzukochen um evtl. vorhandene, fertigungsbedingte Rückstände von der Induktionskochplatte zu beseitigen. Hierbei evtl. auftretender Geruch oder Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung z.B. durch Öffnen eines Fensters.

Hans-Jürgen Hofer Betriebs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BENUTZUNG DES GERÄTES

Achtung! Bitte benutzen sie ausschließlich Kochbehälter, welche für Induktionskochplatten geeignet sind.

Welches Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen etc.) ist für dieses Gerät geeignet?

- Stahltöpfe und Pfannen oder emailliertes Gusseisen
- Kochgeschirr aus Materialien wie Eisen, Stahl oder nicht emailliertem Gusseisen
- Kochgeschirr aus Materialien wie Edelstahl und Aluminium, sofern dies als tauglich für Induktionsherde gekennzeichnet ist. (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten)

Um korrekt zu funktionieren, müssen alle Töpfe und Pfannen einen ebenen und magnetischen Boden (ein Magnet muss daran haften bleiben) haben, der einen Durchmesser von mindestens 12 cm aufweist. Der Durchmesser der Töpfe und Pfannen sollte 26 cm nicht überschreiten.

Ungeeignetes Kochgeschirr:

- Töpfe und Pfannen deren Bodendurchmesser weniger als 12 cm misst.
- Keramik- und Glasgeschirr
- Kochgeschirr aus Edelstahl, Aluminium, Bronze und Kupfer, es sei denn, das Behältnis ist ausdrücklich als tauglich für Induktionsherde gekennzeichnet.
- Kochbehälter mit unebenem Boden (z. B. kleine Füße oder Abstandshalter)
- Behälter mit gewölbtem Boden

Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen, benutzen Sie wärmeisolierte Kochhandschuhe! Das Gerät sowie die Zubehörteile können sehr heiß sein – Verbrennungsgefahr!

Decken Sie niemals die Lüftungsschlitze (Rückseite und Unterseite des Gerätes) des Gerätes ab, da dies zur Überhitzung des Gerätes führen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen (min. 10 cm).

Achten Sie auf ausreichenden Abstand zu Geräten und Gegenständen (z. B. Fernseher, Radio, Kassettenrecorder etc.), die empfindlich auf Magnetfelder reagieren.

Grundlegende Vorbereitung

Reinigen Sie die Glasplatte und den jeweiligen Topfboden vor der Benutzung von eventuellen Verschmutzungen und legen Sie keine Tücher, Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen Topfboden und Glasplatte.

Stellen Sie niemals leere Kochbehälter auf die betriebsbereite Glasplatte. Die extreme Hitzeentwicklung beschädigt diese oder lässt emaillierte Beschichtungen abplatzen! Zudem würde der Überhitzungsschutz des Gerätes aktiviert und dadurch das Gerät abgeschaltet. Lassen Sie in diesem Fall das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Danach kann es wieder in Betrieb genommen werden.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose (mit einer Netzspannung gemäß Typenschild) auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.

- Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

Bedienung des Gerätes

Die Induktions-Kochplatte erkennt, wenn sie ohne Kochgeschirr in Betrieb genommen wird oder wenn das Kochgeschirr während des Betriebes entnommen wird. In diesen Fällen ertönt ein, sich wiederholendes, akustisches Signal und das Gerät schaltet sich nach ca. 30 Sekunden ab.

HINWEIS: Beachten Sie bitte, dass die einzelnen Bedienelemente auf dem jeweiligen Bedienfeld aus Sicherheitsgründen (für Kinder) nicht bei sehr kurzen Berührungen reagieren. Tippen Sie das Bedienelement also nicht nur kurz mit Ihrer Fingerspitze an, sondern berühren Sie es möglichst großflächig mit der Innenseite des obersten Fingergliedes. Ein akustisches Signal zeigt an, dass das Gerät reagiert hat.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.
- Ein akustisches Signal zeigt die Verbindung an.
- Stellen Sie nun ein geeignetes Kochgeschirr (z. B. Topf oder Pfanne etc.) mittig auf die Kochplatte (B). Das Kochgeschirr darf nicht leer sein.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (J). Die Kontrollleuchte über der Ein-/Aus-Taste (J) leuchtet und die Leuchte (Power) blinkt. Die Induktions-Kochplatte befindet sich nun im Standby-Modus.

HINWEIS: Das Gerät verfügt über 2 verschiedene Betriebsmöglichkeiten, mit denen Sie Einstellungen für die Kochplatte vornehmen können.

1. Einstellung über Leistungsstufen: Hier können Sie verschiedene Leistungsstufen auswählen, mit denen das Gerät betrieben wird. Auf dem LED-Display (G) wird die Leistungsstufe in "Watt" angezeigt.

2. Einstellung über Temperaturstufen: In diesem Betriebsmodus können Sie zwischen verschiedenen Temperaturstufen wählen, das LED-Display (G) zeigt die gewählte Temperaturstufe in "Grad Celsius (°C)" an.

Ihr Gerät verfügt über eine Auswahltaste „MAX“ und eine Auswahltaste „MIN“. Durch Drücken der Auswahltaste „MAX“ können Sie, unabhängig davon, ob Sie sich im Leistungsmodus oder im Temperaturmodus befinden und welche Einstellung Sie im jeweiligen Modus vorgenommen haben, die höchste Leistungsstufe (2000 W) aktivieren. Durch Drücken der Auswahltaste „MIN“ aktivieren Sie sofort die niedrigste Leistungsstufe (200 W). Falls Sie eine Zeiteinstellung über die Timer-Funktion vorgenommen haben bleibt diese vom Wechsel in die höchste bzw. niedrigste Leistungsstufe unberührt.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Die Vorgehensweise zur Auswahl der jeweiligen Betriebsmöglichkeit und die Einstellung der jeweiligen Leistungs- bzw. Temperaturstufe wird im Folgenden näher beschrieben.

Sie können beim Betrieb des Gerätes zwischen 10 verschiedenen Leistungsstufen wählen, möchten Sie lieber mit dem Temperaturmodus arbeiten, bietet Ihnen das Gerät 10 verschiedene Temperaturstufen zur Auswahl.

Über der Auswahltaste ⊖ „Auswahl --> Leistung, Timer oder Temperatur" befinden sich 3 Kontrollleuchten, die Ihnen anzeigen, in welchem Betriebsmodus (Leistungsstufe oder Temperaturstufe) Sie sich befinden oder ob die Timerfunktion zusätzlich aktiv ist. Die Kontrollleuchten sind folgendermaßen angeordnet (von links nach rechts):

1. Leuchte (POWER): Betriebsmodus für Leistungsstufen,
2. Leuchte (TEMP): Betriebsmodus für Temperaturstufen,
3. Leuchte (TIMER): Timerfunktion.

Auswahl der Leistungsstufen

Durch einmaliges Drücken der Auswahltaste ⊖ (I) wird die voreingestellte Leistungsstufe „6" (1200 W) auf dem LED-Display (G) angezeigt und das Gerät bzw. die Kochplatte (B) ist eingeschaltet.

Mit der Auswahltaste ⊖ (F) oder der Auswahltaste ⊕ (H) können Sie nun, jederzeit, die gewünschte Leistungsstufe einstellen bzw. verändern. Die gewählte Leistungsstufe wird auf dem LED-Display (G) angezeigt.

Leistungsstufen für die Kochplatte (B)

Stufe (1-5)	Leistung [W]	Stufe (6-10)	Leistung [W]
1	200	6	1200
2	400	7	1400
3	600	8	1600
4	800	9	1800
5	1000	10	2000

Hinweis: Die Angaben können ggf. abweichen.

Temperaturstufen für die Kochplatte (B)

Wenn Sie statt der Leistungsstufen lieber mit den Temperaturstufen arbeiten möchten, wechseln Sie durch weiteres, zweimaliges Drücken der Auswahltaste ⊖ (I) in den Temperaturmodus.

Stufe (1-5)	Temperatur [°C]	Stufe (6-10)	Temperatur [°C]
1	60	6	160
2	80	7	180
3	100	8	200
4	120	9	220
5	140	10	240

Hinweis: Die Angaben können ggf. abweichen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Die voreingestellte Temperatur (180°C) wird angezeigt. Mit der Auswahltaste ⊖ (F) oder der Auswahltaste ⊕ (H) können Sie nun, jederzeit, die gewünschte Temperaturstufe einstellen bzw. verändern. Die gewählte Temperaturstufe wird auf dem LED-Display (G) angezeigt. (Temperaturstufen in 20°C - Intervallen von 60°C – 240°C wählbar; ggf. Abweichungen möglich).

Nach dem Aufheizvorgang wird die Temperatur des Kochgutes (automatisch) in etwa konstant gehalten (je nach eingestellter Temperaturstufe).

Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden, (wenn der Lüfter im Inneren die Platte abgekühlt hat und zum Stillstand gekommen ist.), indem der Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die es reinigen und/oder verstauen.

Timerfunktion

Das Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit, eine bestimmte Zeit für den Betrieb einzustellen. Nach der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab bzw. in den Standby – Modus, so dass kein Heizvorgang mehr stattfindet. Während des Betriebes können Sie jederzeit durch Drücken der Auswahltaste ⊖ (F) oder der Auswahltaste ⊕ (H) die Zeiteinstellung verändern, die eingestellte Leistungs- bzw. Temperaturstufe bleibt unverändert.

Wenn Sie diese Funktion nutzen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Zeiteinstellung im Leistungsmodus: Nachdem Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste (J) eingeschaltet haben, wählen Sie den Leistungsmodus, wie zuvor beschrieben durch einmaliges Drücken der Auswahltaste ⇔ (I) aus und stellen die gewünschte Leistungsstufe ein. Durch ein weiteres Drücken der Auswahltaste ⇔ (I) befinden Sie sich im „Timermodus“ für Leistungsstufen, die Leuchte (TIMER) über der Auswahltaste ⇔ (I) blinkt und im LED-Display erscheint die Ziffer „0“. Durch Drücken der Auswahltaste (H) (oder der Auswahltaste (F)) können Sie nun die gewünschte Betriebsdauer einstellen (in 5 Minuten-Intervallen bis max. 180 min.)

2. Zeiteinstellung im Temperaturmodus: Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, wählen Sie den Temperaturmodus, wie zuvor beschrieben durch insgesamt dreimaliges Drücken der Auswahltaste ⇔ (I) aus und stellen die gewünschte Temperaturstufe ein. Durch ein weiteres Drücken der Auswahltaste ⇔ (I) befinden Sie sich im „Timermodus“ für Temperaturstufen, die Leuchte (TIMER) über der Auswahltaste ⇔ (I) blinkt und im LED-Display erscheint die Ziffer „0“. Durch Drücken der Auswahltaste (H) (oder der Auswahltaste (F)) können Sie nun die gewünschte Betriebsdauer einstellen (in 5 Minuten-Intervallen bis max. 180 min.)

Wenn Sie die Auswahltasten (H) oder (F) gedrückt halten, läuft die Zeit in 5 Minuten-Schritten durch.

Die eingestellte Zeit wird nun in Minutenschritten heruntergezählt. Die Anzeige im LED-Display (G) wechselt dabei ständig von der Anzeige der Zeit zur Anzeige der eingestellten Lei-

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

stungs- bzw. Temperaturstufe. Die Kontrollleuchten über der Auswahltaste (I) zeigen an, welcher Wert gerade angezeigt wird.
Sie können die von Ihnen gewählten Einstellungen jederzeit nach Ihren Wünschen verändern, das Gerät arbeit stets mit den zuletzt vorgenommenen Einstellungen.

Um die Timerfunktion vorzeitig zu beenden, das Gerät an der Ein-/Aus-Taste abschalten (ggf. wieder einschalten).

Sperrfunktion

Die Kochplatte verfügt über eine Sperrfunktion, mit der Sie nach den vorgenommenen Einstellungen sämtliche Auswahltasten (außer die Ein-/Aus-Taste) sperren können, um so ein ungewolltes Verändern der Einstellungen zu verhindern. Die Sperrfunktion wird durch das gleichzeitige Drücken der Auswahltaste ⊕ und der Auswahltaste ⊖ aktiviert. Die Sperrfunktion wird durch den Buchstaben „L“ im LED-Display angezeigt. Solange die Sperrfunktion aktiv ist wechselt die Anzeige im LED-Display ständig von der Anzeige „L“ zur Anzeige der eingestellten Leistungs- bzw. Temperaturstufe. Wenn Sie die Sperrung wieder aufheben möchten, drücken Sie nochmals gleichzeitig die Auswahltaste ⊖ und die Auswahltaste ⊕, das „L“ erscheint nicht mehr im LED-Display und ein akustisches Signal ertönt, die Auswahltasten sind wieder frei gegeben.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs und Vertriebs GmbH & Co KG

D) Auswahltaste: "MAX": Sofortiger Wechsel auf höchste Leistungsstufe
E) Auswahltaste: "MIN": Sofortiger Wechsel auf kleinste Leistungsstufe
F) Auswahltaste: Reduzierung Zeit/Temperatur/Leistung
H) Auswahltaste: Erhöhung Zeit/Temperatur/Leistung
I) Auswahltaste: Auswahl → Leistung, Timer oder Temperatur

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

- Zur Reinigung des Geräteäußeren benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung der Lüftungsschlitze:

Die Lüftungsschlitze (Lufteinlass- und Abluftschlitze) in regelmäßigen Abständen mit einer geeigneten, weichen Bürste vorsichtig von Staub und Verschmutzungen reinigen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpakkungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

ENERGIEEINSPARUNG

Bei eingestecktem Netzstecker kann es zu ungewolltem Stromverbrauch kommen. Ziehen Sie daher immer den Netzstecker aus der Schutzkontakt – Steckdose und nutzen Sie dadurch die Möglichkeit der Energieeinsparung.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:58 Seite 15

BEHEBUNG VON MÖGLICHEN STÖRUNGEN

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
Das Gerät hat sich während des Betriebes abgeschaltet.	Gerät wurde zu heiß	Trennen Sie das Gerät vom Netz und reinigen Sie ggf. die Lüftungsschlitze. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, möglicherweise wurde leeres Kochgeschirr auf die Kochplatte gestellt. (Fehlermeldung „E2“)	Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen. Verwenden Sie niemals leeres Kochgeschirr.
	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen, das Gerät hat den Aufheizvorgang abgeschaltet.	Sollte Ihr Kochgut noch nicht ausreichend erhitzt sein, verlängern Sie ggf. die Kochzeit.
	Vorübergehende Unter- oder Überspannung (Fehlermeldung „E3“)	Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen.
Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen, es piept und auf dem Display erscheint die Fehlermeldung "E0"	Auf der Kochplatte ist kein oder ein ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochgeschirr. Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr welches für Induktionskochplatten geeignet ist. Beachten Sie die Hinweise zum Kochgeschirr.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Kontaktdaten finden Sie bei den Garantiebedingungen.

BEHEBUNG VON MÖGLICHEN STÖRUNGEN

Störung:	Ursache:	Behebung:
Die Kontrollleuchte über der Ein-/Aus-Taste leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Das Gerät befindet sich im Standby - Modus, die Heizfunktion ist nicht aktiviert.	Wählen Sie eine Betriebsart z. B. Betrieb über Leistungsstufen oder über Temperaturstufen.
Das Gerät befand sich im Standby – Modus und hat selbst abgeschaltet.	Die automatische Abschaltung bei Nichtbenutzung (nach ca. 2 Stunden) hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn Sie es benutzen möchten.
Das Gerät hat sich abgeschaltet. Auf dem Display erscheint die Fehlermeldung "E1"	Das Gerät wurde zu heiß, die Lüftungsschlitze sind verstopft.	Trennen Sie das Gerät vom Netz, reinigen Sie die Lüftungsschlitze und lassen Sie das Gerät abkühlen, danach kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden. Sollte die Fehlermeldung nach Abkühlung weiter im Display erscheinen, Kundendienst kontaktieren.
	Bauteile defekt	Kundendienst kontaktieren

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Kontaktdaten finden Sie bei den Garantiebedingungen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:58 Seite 18

GARANTIEBEDINGUNGEN (AT)

INDUKTIONS-KOCHPLATTE IK 3000

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Verände-rung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillager-haltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

AT GARANTIEKARTE

Serviceadresse(n):
Parhammer electronic Service GmbH, Salzweg 2 - Gewerbegebiet 4894 Oberhofen am Irrsee

Hotline:
Tel: +43 (0) 6213-69941

Hersteller-/Importeurbezeichnung:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG, Schlagenhofener Weg 40, D-82229 Seefeld

Email:
hup-kundendienst@aon.at

Produktbezeichnung:
Induktions-Kochplatte

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:
IK 3000

Artikelnummer:
24141

Aktionszeitraum:
08/2011

Firma und Sitz des Verkäufers:
Hofer KG, A-4642 Sattledt, Hofer Straße 2

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort: Straße:

Tel.Nr.: E-Mail:

Unterschrift:

GARANTIEBEDINGUNGEN (CH)

INDUKTIONS-KOCHPLATTE IK 3000

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltend-machung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Verände-rung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillager-haltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CH GARANTIEKARTE

Serviceadresse(n):
HUP Service – Sertronics AG, Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach

Hotline:
Tel: +41 (0) 435 004 117, Fax +41 (0) 435 004 237

Hersteller-/Importeurbezeichnung:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG, Schlagenhofener Weg 40, D-82229 Seefeld

Email:
info@hup-service.ch

Produktbezeichnung:
Induktions-Kochplatte

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:
IK 3000

Artikelnummer:
24141

Aktionszeitraum:
08/2011

Firma und Sitz des Verkäufers:
ALDI SUISSE AG, Postfach 150
Verwaltungsgebäude Z, CH-8423 Embrach-Embraport

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort: Straße:

Tel.Nr.: E-Mail:

Unterschrift:

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:58 Seite 1

NOTICE D'UTILISATION
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION
IK 3000

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Verwaltungs GmbH & Co KG

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant la mise en service de l'appareil. Vous y trouverez une série de remarques utiles et importantes. Conservez cette notice d'utilisation et donnez-la avec l'appareil si vous le remettez à une autre personne.

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 2

SOMMAIRE Page

Déclaration de conformité EU 2
Consignes générales de sécurité 3
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 4
Description de l'appareil 6
Caractéristiques techniques 6
Contenu de la livraison 6
Utilisation conforme de l'appareil 7
Avant la première utilisation 7
Utilisation de l'appareil 8
Nettoyage et entretien 13
Mise au rebut 13
Économies d'énergie 13
Dépannage . . . . . .14 - 15
Conditions de Garantie 16
Bon de Garantie 17

Vertrieben durch/Commercialisé par/Commercializzato da/Gyártó/Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ EU

Le certificat de conformité européen peut être demandé auprès du fabricant (Cf. carte de garantie).

Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.

Danger - concerne les dommages corporels
Prudence - concerne les dommages matériels

Les informations importantes sont désignées par ce symbole.

Attention ! Surface brûlante !

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements. Ne jamais tirer sur le cordon électrique - **Risque d'électrocution !**

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité - **Risque d'électrocution !**

Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débrancher d'abord la prise avant de le sortir de l'eau. Ne pas remettre l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un SAV agréé. Ceci s'applique également en cas de détérioration du cordon électrique ou de l'appareil, ou encore en cas de chute de l'appareil - **Risque d'électrocution !**

S'assurer de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placer le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants - **Risque d'électrocution !**

Ne jamais plier le cordon électrique et ne pas l'enrouler autour de l'appareil sous peine de rupture du cordon - **Risque d'électrocution !**

Ne pas utiliser l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés - **Risque d'électrocution !**

Ne jamais ouvrir l'appareil et en aucun cas essayer d'introduire à l'intérieur des objets métalliques - **Risque d'électrocution !**

Conserver l'emballage hors de portée des enfants - **Risque d'asphyxie !**

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Par conséquent, utiliser et conserver l'appareil hors de portée de ces derniers. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques. Ne pas laisser pendre le cordon électrique afin d'éviter que quelqu'un ne tire dessus.

Cet appareil n'est pas prévu pour les personnes (y compris les enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou informées du fonctionnement de l'appareil. Surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par du personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.

Si le cordon électrique est endommagé, seul un atelier spécialisé désigné par le constructeur est autorisé à le remplacer afin d'éviter tout risque de blessure, d'accident ou de dégâts à l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.

Afin d'éviter tout accident, ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 4

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À L'APPAREIL

Veillez à placer l'appareil sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur. Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, ne placez pas l'appareil directement contre un mur, sous une étagère suspendue ou endroits similaires. Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets fusibles ou inflammables - **Risque d'incendie !**

Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent provoquer des blessures. Le corps, la plaque de verre et autres peuvent devenir très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez les poignées existantes et portez toujours des gants de cuisine calorifuges. Informez les autres utilisateurs des dangers potentiels. **Risque de blessure !**

Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est chaud ou que des aliments ou des liquides chauds se trouvent dessus. - **Risque de brûlure !**

Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque ou autre implant électronique doivent consulter un médecin spécialiste avant d'utiliser l'appareil, afin de s'assurer de la compatibilité de leur implant avec la plaque de cuisson à induction.

Ne déposez aucun objet métallique (par ex. des couverts) sur la plaque de verre, car ils pourraient chauffer de manière incontrôlée, selon la quantité de métal qu'ils contiennent. Il existe un risque de brûlure. Utilisez uniquement des casseroles et poêles adaptées aux plaques de cuisson à induction (voir la section « Quels sont les récipients de cuisson adaptés à cet appareil ? »).

La plaque de verre reste chaude après l'utilisation de la plaque de cuisson à induction ; par conséquent, ne la touchez pas. Risque de brûlure !

Ne déposez aucune carte de crédit, cassette magnétique ou autre appareil magnétique sur la plaque de verre pendant le fonctionnement. Cela pourrait entraîner une perte de données. Nous excluons toute responsabilité en cas de perte de données !

Ne faites jamais fonctionner l'appareil si la plaque de verre est fêlée ou cassée. Cela peut provoquer des blessures ! Contactez dans ce cas un atelier spécialisé.

Ne posez pas de récipient de cuisson vide sur la plaque à induction en marche. Ceci altère la durée de vie de l'appareil.
Posez l'appareil exclusivement sur une surface stable et non inflammable. Veillez à ce que la plaque de cuisson soit éloignée au minimum de 10 cm des murs et autres objets, afin de garantir une ventilation optimale.

Pour éviter de l'endommager, ne déposez aucun objet pointu ou lourd sur la plaque de verre. Ne faites en aucun cas fonctionner l'appareil si la plaque de verre est endommagée. Si la plaque de verre venait à être endommagée en cours de fonctionnement, éteignez l'appareil immédiatement et débranchez-le du secteur.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Après le fonctionnement, laissez l'appareil branché sur la prise secteur avec terre jusqu'à ce que le ventilateur ait refroidi la plaque de cuisson de l'intérieur. Ne débranchez l'appareil du secteur que quand le bruit de ventilation s'est arrêté.

Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Rappelez-vous que l'appareil reste très chaud même après son arrêt. **Risque de brûlure !**

Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise secteur. **Risque d'électrocution !**

Attention ! Les objets comme les bijoux, les bagues, les montres, etc. peuvent chauffer s'ils se trouvent à proximité de l'appareil.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut augmenter les risques d'accident. Lors d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires autres que ceux d'origine, la garantie ne s'applique pas. Si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé, la garantie ne s'applique pas.

Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments adaptés à cet usage, en aucun cas à d'autres fins.

Ne chauffez aucune prise raccordée à l'appareil, il existe un **risque d'explosion !**

Placez l'appareil sur une surface plane et résistante aux projections, ces dernières ne pouvant pas toujours être évitées. La surface doit être facile à nettoyer.

Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une surface en métal.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

Laissez l'appareil et tous les accessoires refroidir jusqu'à température ambiante avant de les nettoyer. Ne touchez jamais la plaque chaude. Risque de brûlure !

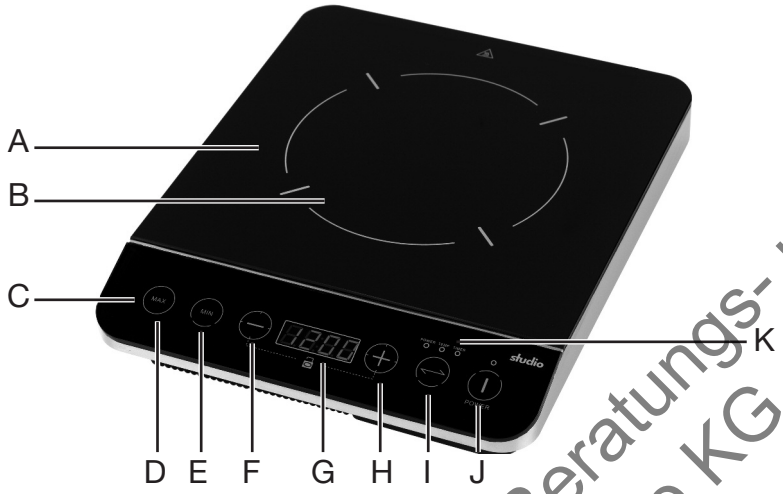
Pour éviter tout danger lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours ce dernier du secteur et laissez-le refroidir complètement.

Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise mais uniquement sur une prise murale. Le circuit électrique de la prise murale doit être sécurisé pour 16 A au minimum.

ATTENTION : afin d'éviter toute mise en danger provoquée par une remise à zéro involontaire du limiteur de température de protection, l'appareil ne doit pas être muni d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie externe, ou relié à un circuit électrique s'allumant et s'éteignant régulièrement sous l'effet d'un dispositif.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Sous réserve de modifications techniques et visuelles.
Photo non contractuelle – suggestion de présentation.

A) Plaque de verre
B) Plaque de cuisson
C) Zone de commande (avec les touches D, E, F, G, H, I, J et K)
D) Touche de sélection : « MAX » (passage immédiat à la puissance maximale)
E) Touche de sélection : « MIN » (passage immédiat à la puissance minimale)
F) Touche de sélection : diminution durée/température/puissance
G) Écran LED
H) Touche de sélection : augmentation durée/température/puissance
I) Touche de sélection : sélection → puissance, minuterie ou température
J) Touche Marche/Arrêt
K) Voyants pour le mode de fonctionnement et la fonction minuterie
1. Voyant (POWER) : mode de fonctionnement pour les niveaux de puissance
2. Voyant (TEMP) : mode de fonctionnement pour les niveaux de température
3. Voyant (TIMER) : fonction minuterie

Hans Ulrich Peterm ann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240 V ~
Fréquence nominale :	50/60 Hz
Puissance nominale :	2 000 W
Classe de protection :	II ⧈

CONTENU DE LA LIVRAISON

1 plaque de cuisson à induction, 1 notice d'utilisation

UTILISATION CONFORME

L'appareil est exclusivement destiné à faire chauffer ou faire cuire des aliments, dans des récipients de cuisson adaptés. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients des hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport, afin d'éviter tout danger. En cas de doute, évitez de l'utiliser et adressez-vous à notre service clientèle. Vous trouverez l'adresse de notre SAV dans nos conditions de garantie, ainsi que sur la carte de garantie.

L'appareil est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Veuillez noter que, dans certains cas, le plastique ou le vernis des meubles peut attaquer les pieds en caoutchouc de l'appareil. Utilisez, le cas échéant, un support adapté, antidérapant et résistant à la chaleur (le support ne doit pas être souple).

Avant la première utilisation, nous vous recommandons de faire bouillir de l'eau dans un récipient adapté, à 3 ou 4 reprises, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication de la plaque de cuisson à induction. Au cours de cette opération, de légères odeurs et fumées peuvent éventuellement apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après un court instant. Ceci n'est pas synonyme d'un mauvais fonctionnement de l'appareil. Assurez-vous que l'aération est suffisante, par ex. en ouvrant une fenêtre.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 8

UTILISATION DE L'APPAREIL

Attention ! Utilisez exclusivement des récipients de cuisson adaptés aux plaques de cuisson à induction.

Quels sont les récipients de cuisson (casseroles, poêles, etc.) adaptés à cet appareil ?

- casseroles et poêles en acier ou en fonte émaillée
- récipients de cuisson en fer, en acier ou en fonte non émaillée
- récipients de cuisson en inox et en aluminium, s'ils sont indiqués comme étant compatibles avec les plaques à induction. (Consultez la description des récipients de cuisson.)

Pour fonctionner correctement, toutes les casseroles et poêles doivent présenter un fond plat et magnétique (un aimant doit y rester collé), d'un diamètre minimum de 12 cm. Le diamètre des casseroles et des poêles ne doit pas dépasser 26 cm.

Récipients de cuisson non adaptés :

- casseroles et poêles dont le fond présente un diamètre inférieur à 12 cm
- récipients en céramique et en verre
- récipients de cuisson en inox, aluminium, bronze et cuivre, sauf s'ils sont expressément indiqués comme étant compatibles avec les plaques à induction
- récipients de cuisson présentant un fond non plat (par ex. petits pieds ou entretoise)
- récipients avec un fond bombé

Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez des gants de cuisine calorifuges. L'appareil et les accessoires peuvent être très chauds – risque de brûlure !

Ne recouvrez jamais les fentes d'aération (à l'arrière et en dessous de l'appareil), car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Maintenez une distance suffisante avec les murs et autres objets (10 cm min.).

Veillez à maintenir une distance suffisante avec les appareils et objets sensibles aux champs magnétiques (par ex. téléviseur, radio, magnétophone, etc.).

Préparation de base

Nettoyez la plaque de verre et le fond du récipient de cuisson avant utilisation afin d'éliminer les éventuelles salissures, et ne déposez aucun tissu, feuille d'aluminium ou autre objet, entre le fond du récipient et la plaque de verre.

Ne déposez jamais un récipient de cuisson vide sur la plaque de verre en marche. La production de chaleur extrême pourrait l'endommager ou écailler le revêtement émaillé ! En outre, la protection anti-surchauffe de l'appareil se déclencherait et l'appareil s'éteindrait. Laissez dans ce cas l'appareil refroidir jusqu'à température ambiante. Vous pourrez ensuite le remettre en marche.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre (dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique) et veillez à la bonne accessibilité de cette dernière.

- Veillez à ce que la surface du support soit plate, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.

Utilisation de l'appareil

La plaque de cuisson à induction détecte si elle a été mise en marche sans récipient de cuisson ou si le récipient de cuisson a été retiré en cours de fonctionnement. Dans ces cas de figure, un signal sonore répétitif retentit et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes environ.

REMARQUE : veuillez noter que, pour des raisons de sécurité (relatives aux enfants), les éléments de commande situés sur la zone de commande ne réagissent pas aux contacts très brefs. Par conséquent, n'appuyez pas sur les touches simplement du bout du doigt, mais avec votre phalange supérieure, exercez une pression largement répartie sur la surface de la touche concernée. Un signal sonore indique que l'appareil réagit.

- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre.
- Un signal sonore indique que le raccordement a été effectué.
- Posez un récipient de cuisson adapté (par ex. une casserole, une poêle, etc.) au centre de la plaque de cuisson (B). Le récipient de cuisson ne doit pas être vide.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏻ (J). Le voyant au-dessus de la touche Marche/Arrêt (J) s'allume et l'indication « Power » clignote. La plaque de cuisson à induction se trouve maintenant en mode Veille.

REMARQUE : l'appareil dispose de 2 modes de fonctionnement différents pour le réglage de la plaque de cuisson.

1. Réglage par niveaux de puissance : vous pouvez sélectionner différents niveaux de puissance pour le fonctionnement de l'appareil. L'écran LED (G) indique le niveau de puissance en Watt.

2. Réglage par niveaux de température : ce mode de fonctionnement vous permet de choisir la température adaptée ; l'écran LED (G) indique la température sélectionnée en degrés Celsius (°C).

Votre appareil dispose d'une touche de sélection « MAX » et d'une touche de sélection « MIN » : en appuyant sur la touche de sélection « MAX », vous pouvez activer le niveau de puissance maximal (2 000 W) que vous vous trouviez en mode puissance ou en mode température et quel que soit le réglage paramétré pour le mode correspondant. En appuyant sur la touche de sélection « MIN », vous activez immédiatement le niveau de puissance minimal (200 W). Si vous avez procédé à un réglage de la durée via la fonction minuterie, celui-ci reste inchangé lorsque vous passez du niveau de puissance maximal au niveau minimal.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 10

La procédure de sélection des différents modes de fonctionnement ainsi que de leurs réglages respectifs (de la puissance et de la température), est décrite plus en détails ci-après.

Lors du fonctionnement de l'appareil, vous avez le choix entre 10 niveaux de puissance différents. Si vous préférez utiliser l'appareil en mode température, vous disposez également de 10 niveaux de température à sélectionner.

Au-dessus de la touche de sélection « Choix —> puissance, minuterie ou température » figurent 3 voyants qui indiquent le mode de fonctionnement actif (niveau de puissance ou niveau de température) ou si la fonction minuterie est activée.
Les voyants sont disposés comme suit (de gauche à droite) :

1. **Voyant (POWER) : mode de fonctionnement pour les niveaux de puissance**
2. **Voyant (TEMP) : mode de fonctionnement pour les niveaux de température**
3. **Voyant (TIMER) : fonction minuterie**

Sélection des niveaux de puissance

Si vous appuyez une fois sur la touche de sélection (I), le niveau de puissance préprogrammé « 6 » (1 200 W) apparaît sur l'écran LCD (G) et l'appareil (la plaque de cuisson) (B) se met en marche.

Avec la touche de sélection (F) ou la touche de sélection (H), vous pouvez régler ou modifier à tout moment le niveau de puissance. Le niveau de puissance sélectionné est indiqué sur l'écran LED (G).

Niveaux de température pour la plaque de cuisson (B)

Niveau (1-5)	Puissance nom. [W]	Niveau (6-10)	Puissance nom.[W]
1	200	6	1200
2	400	7	1400
3	600	8	1600
4	800	9	1800
5	1000	10	2000

Remarque : ces données peuvent différer le cas échéant.

Niveaux de température pour la plaque de cuisson (B)

Si vous préférez utiliser les niveaux de température plutôt que les niveaux de puissance, appuyez sur la touche de sélection (I) pour passer en mode température.

Niveau (1-5)	Température [°C]	Niveau (6-10)	Température [°C]
1	60	6	160
2	80	7	180
3	100	8	200
4	120	9	220
5	140	10	240

Remarque : ces données peuvent différer le cas échéant.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

La température préréglée (180 °C) s'affiche. Avec la touche de sélection ⊖ (F) ou la touche de sélection ⊕(H), vous pouvez régler ou modifier à tout moment le niveau de température. Le niveau de température sélectionné est indiqué sur l'écran LCD (G). (Niveaux de température par intervalles de 20 °C, de 60 °C à 240 °C ; des écarts sont possibles).

Après le préchauffage, la température des aliments cuisinés est maintenue constante (automatiquement), en fonction du niveau de température sélectionné.

Après chaque utilisation, vous devez éteindre et débrancher l'appareil (une fois que le ventilateur a refroidi la plaque de l'intérieur et s'est arrêté) en retirant la fiche de la prise de courant. Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

Fonction minuterie

L'appareil vous offre la possibilité de définir une durée de fonctionnement. Une fois cette durée écoulée, l'appareil s'éteint, ou se met en mode Veille automatiquement : il ne chauffe plus. En cours de fonctionnement, vous pouvez à tout moment modifier le réglage de la durée en appuyant sur les touches de sélection ⊖ (F) ou ⊕ (H). Le niveau de température ou de puissance réglé reste inchangé.

Pour utiliser cette fonction, procédez comme suit :

1. Réglage de la durée en mode puissance : Après avoir mis en marche l'appareil via la touche Marche/Arrêt (J), sélectionnez le mode puissance comme décrit précédemment en appuyant une fois sur la touche de sélection ⇔ (I) et réglez le niveau de puissance souhaité. Si vous appuyez une deuxième fois sur la touche de sélection ⇔ (I), vous vous trouvez en mode minuterie pour les niveaux de puissance, le voyant (TIMER) clignote sur la touche de sélection ⇔ (I) et le chiffre « 0 » apparaît sur l'écran LED. En appuyant sur les touches de sélection (H) ou (F), vous pouvez régler la durée de fonctionnement souhaitée (par intervalles de 5 minutes jusqu'à max. 180 min.).

2. Réglage de la durée en mode température : Après avoir mis en marche l'appareil, sélectionnez le mode température comme décrit précédemment en appuyant au total trois fois sur la touche de sélection ⇔ (I) et réglez le niveau de température souhaité. Si vous appuyez une deuxième fois sur la touche de sélection ⇔ (I), vous vous trouvez en mode minuterie pour les niveaux de température, le voyant (TIMER) clignote sur la touche de sélection ⇔ (I) et le chiffre « 0 » apparaît sur l'écran LED. En appuyant sur les touches de sélection (H) ou (F), vous pouvez régler la durée de fonctionnement souhaitée (par intervalles de 5 minutes jusqu'à max. 180 min.).

Si vous maintenez les touches de sélection (H) ou (F) enfoncées, la durée augmente par pas de 5 minutes.

La durée programmée est décomptée en minutes. L'écran LED (G) indique tour à tour la durée restante et le niveau de puissance ou de température réglé.

Hans-Ulrich Ehlermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Les voyants au-dessus de la touche de sélection (I) indiquent la valeur affichée.
Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages ; l'appareil fonctionne selon le dernier réglage paramétré.

Pour arrêter la fonction de minuterie avant la fin, éteignez (et le cas échéant rallumez) l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.

Fonction de verrouillage

La plaque de cuisson possède une fonction de verrouillage, qui vous permet de verrouiller les réglages de l'ensemble des touches de sélection (sauf la touche Marche/Arrêt) et de prévenir ainsi toute modification involontaire des paramètres. La fonction de verrouillage est activée par une pression simultanée des touches de sélection ⊕ et ⊖ . La fonction de verrouillage est indiquée par la lettre « L » sur l'écran LED. Tant que la fonction de verrouillage est activée, l'écran LED indique tour à tour l'affichage « L » ou l'affichage du niveau de puissance ou de température réglé. Si vous souhaitez annuler le verrouillage, appuyez une nouvelle fois simultanément sur les touches de sélection ⊖ et ⊕ . « L » n'apparaît plus sur l'écran LED et un signal sonore retentit indiquant que les touches de sélection sont déverrouillées.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

D) Touche de sélection : « MAX » : passage immédiat au niveau de température maximum
E) Touche de sélection : « MIN » : passage immédiat au niveau de température minimum
F) Touche de sélection : diminution durée/température/puissance
H) Touche de sélection : augmentation durée/température/puissance
I) Touche de sélection : sélection puissance, minuterie ou température

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger ! Risque d'électrocution !

Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Risque d'électrocution !

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

- Pour nettoyer l'extérieur du boîtier, utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Essuyez ensuite en frottant.

Nettoyage des fentes d'aération :

Éliminez régulièrement et avec précaution la poussière et les salissures s'accumulant sur les fentes d'aération (d'entrée et de sortie d'air), avec une brosse douce adaptée.

MISE AU REBUT

L'emballage du produit est composé de matériaux recyclés. Le matériel d'emballage peut être remis aux centres de tri publics pour être réutilisé.

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques! Selon les prescriptions légales, lorsqu'un appareil n'est plus en état de fonctionner, il doit être amené à un centre de tri attribué. Ainsi les matériaux contenus dans l'appareil pourront être réutilisés et l'environnement préservé. Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Le fait de laisser la fiche branchée peut entraîner une consommation d'énergie non intentionnelle. Retirez donc toujours la fiche de la prise secteur afin de réaliser des économies d'énergie.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 14

DÉPANNAGE

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur avec terre.	Insérez la fiche dans la prise secteur avec terre.
L'appareil s'est éteint en cours de fonctionnement.	L'appareil était trop chaud.	Débranchez l'appareil du secteur et, le cas échéant, nettoyez les fentes d'aération. Laissez refroidir l'appareil jusqu'à température ambiante.
	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée, probablement parce qu'un récipient de cuisson vide a été posé sur la plaque de cuisson (message d'erreur « E2 »).	Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante. N'utilisez jamais de récipient de cuisson vide.
	La durée programmée est écoulée et l'appareil a mis fin à la cuisson.	Si votre plat n'est pas suffisamment cuit, prolongez la durée de cuisson.
	Sous-tension ou surtension passagère (message d'erreur « E3 »).	Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante.
L'appareil ne s'allume pas, il émet un signal sonore et le message d'erreur « E0 » s'affiche sur l'écran.	Le récipient de cuisson est inadapté ou absent.	Ne faites pas fonctionner l'appareil sans récipient de cuisson. Utilisez exclusivement des récipients de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Reportez-vous aux remarques ci-dessus concernant les récipients de cuisson.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre service clientèle. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées dans les conditions de garantie.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

DÉPANNAGE

Panne :	Cause :	Solution :
Le voyant de contrôle sur la touche Marche/Arrêt est allumé mais l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil se trouve en mode Veille, la fonction de cuisson n'est pas activée.	Sélectionnez un mode de fonctionnement, par ex. par niveaux de puissance ou de température.
L'appareil se trouvait en mode Veille et s'est éteint tout seul.	L'arrêt automatique en cas de non-utilisation (au bout de 2 heures environ) s'est déclenché.	Rallumez l'appareil si vous désirez continuer à l'utiliser.
L'appareil s'est éteint. Le message d'erreur « E1 » apparaît sur l'écran.	L'appareil était trop chaud, les fentes d'aération sont bouchées.	Débranchez l'appareil, nettoyez les fentes d'aération et laissez refroidir l'appareil. Vous pouvez ensuite l'utiliser à nouveau. Si le message d'erreur continue de figurer sur l'écran, contactez notre service clientèle.
	Composants défectueux	Contactez le service client.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre service clientèle. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées dans les conditions de garantie.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 16

CONDITIONS DE GARANTIE (CH)

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION IK 3000

Cher client,
environ 95 % des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une régle-mentation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appa-reils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CH BON DE GARANTIE

Adresses des points de SAV:
HUP Service – Sertronics AG, Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach

Hotline:
Tel.: +41 (0) 435 004 117 · Fax +41 (0) 435 004 237

Désignation du fabricant/de l'importateur :
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG, Schlagenhofener Weg 40, D-82229 Seefeld

Courriel:
info@hup-service.ch

Désignation du produit:
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

N˚ d'identification du fabricant/du produit:
IK 3000

N˚ d'article:
24141

Période de promotion:
08/2011

Nom et siège social de l'entreprise
ALDI SUISSE AG, Postfach 150, Verwaltungsgebäude Z, CH-8423 Embrach-Embraport

Cher client,
environ 95 % des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Explication de la défaillance constatée:.

Nom de l'acheteur:

Code postal/Ville: Rue:

Tél.: Courriel:

Signature:

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 1

ISTRUZIONI PER L'USO
PIASTRA DI COTTURA AD INDUZIONE
IK 3000

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Verwaltungs GmbH & Co KG

Leggere con attenzione le istruzioni prima dell'uso dell'apparecchio. Troverete una serie di importanti e utili indicazioni. Conservare le istruzioni e allegarle all'apparecchio in caso venga prestato ad altre persone.

INDICE Pagina

Dichiarazione di conformità UE 2
Indicazioni generali di sicurezza 3
Indicazioni di sicurezza correlate all'apparecchio 4
Descrizione dell'apparecchio 6
Dati tecnici. 6
Dotazione 6
Utilizzo conforme alle norme 7
Prima di essere utilizzato 7
Utilizzo dell'apparecchio 8
Pulizia e cura 13
Smaltimento 13
Risparmio energetico 13
Eliminazione di possible anomalie . . . . . .14 - 15
Condizioni di garanzia 16
Scheda di garanzia 17

Vertrieben durch/Commercialisé par/Commercializzato da/Gyártó/Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

Richiedere la dichiarazione di conformità CE presso il produttore (v. tagliando Garanzia).

Importanti indicazioni di sicurezza sono evidenziate con questo simbolo.

Pericolo – si riferisce a danni a persone
Cautela – si riferisce a danni a cose

Informazioni importanti sono evidenziate con questo simbolo.

Attenzione! Superficie bollente.

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 3

INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Staccare sempre la spina elettrica, quando l'apparecchio non viene usato e ogni volta che viene pulito oppure in caso di malfunzionamenti!

Non tirare mai il cavo di rete - **pericolo di scossa elettrica!**

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non utilizzarlo all'aperto, in quanto non può essere esposto alla pioggia, né all'umidità - **pericolo di scossa elettrica!**

Se l'apparecchio dovesse cadere in acqua, staccare subito la spina elettrica ed estrarre l'apparecchio! Non rimettere più in funzione l'apparecchio, ma farlo controllare da un centro assistenza autorizzato. Ciò vale anche nel caso in cui il cavo di rete o l'apparecchio si è danneggiato oppure se l'apparecchio è caduto - **pericolo di scossa elettrica!**

Fare attenzione che il cavo di rete o l'apparecchio non vengano mai messi su superfici calde oppure in vicinanza di sorgenti termiche. Posare il cavo di rete in modo tale che non venga a contatto con oggetti caldi oppure appuntiti - **pericolo di scossa elettrica!**

Non flettere in nessuno caso il cavo di rete e non avvolgerlo intorno all'apparecchio, poiché ciò può provocare la rottura del cavo - **pericolo di scossa elettrica!**

Non utilizzare l'apparecchio, se ci si trova su un pavimento umido o se le mani o lo stesso apparecchio sono bagnati - **pericolo di scossa elettrica!**

Non aprire mai l'apparecchio e non cercare in alcun modo di penetrare la parte interna con degli oggetti metallici - **pericolo di scossa elettrica!**

Tenere l'involucro dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini - **pericolo di soffocamento!**

Gli apparecchi elettrici non sono un gioco per bambini! Pertanto si raccomanda di utilizzare e conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
I bambini non sanno del pericolo che possono andare incontro toccando gli apparecchi elettrici. Non far penzolare il cavo di rete, per impedire che questo venga tirato.

Questo apparecchio non è destinato a persone (compreso i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza alcuna esperienza e/o conoscenza sull'utilizzo dell'apparecchio, a meno che non vengano affiancati da una persona responsabile della loro sicurezza o non ricevano dalla stessa le indicazioni necessarie per il funzionamento dell'apparecchio. I bambini dovranno essere sorvegliati per assicurare che non giochino con l'apparecchio.

Eventuali riparazioni potranno essere effettuate soltanto da personale specializzato ed autorizzato. Gli apparecchi non riparati a regola d'arte costituiscono un pericolo per l'utente.

In caso di eventuale danneggiamento del cavo di rete questo potrà essere sostituito soltanto con quello di un centro specializzato, indicato dal produttore, per evitare di procurarsi delle ferite o che si verifichino degli infortuni, nonché danni all'apparecchio stesso.

Collegare l'apparecchio soltanto ad una presa con messa a terra, installata a norma, ad una tensione di rete corrispondente a quella della targhetta.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA SPECIFICHE PER APPARECCHIO

Assicurarsi che l'apparecchio sia disposto su una base piatta, antiscivolo e resistente al calore. Per evitare un accumulo di calore, non collocare l'apparecchio direttamente su una parete o sotto un pensile o simili. Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento. Predisporre spazio libero sufficiente e un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti che fondono facilmente o sono infiammabili – **pericolo di incendio!**

Durante il funzionamento di riscaldatori elettrici si sviluppano temperature elevate, che possono causare lesioni, p. es. alloggiamento, piastre di vetro ecc. possono diventare molto caldi. Non toccare mai le superfici bollenti a mani nude! Utilizzare quindi le impugnature previste e indossare sempre guanti da cucina termoisolanti. Informare anche gli altri utenti in merito a questi pericoli. **Pericolo di lesioni!**

Non cambiare assolutamente la posizione dell'apparecchio se è caldo o se al suo interno vi sono oggetti, cibi o liquidi caldi. **Pericolo di ustione!**

I portatori di pace-maker o altri impianti elettronici devono rivolgersi al proprio medico prima dell'uso dell'apparecchio per verificare la compatibilità della piastra di cottura ad induzione con l'impianto.

Non appoggiare oggetti metallici (come ad esempio forchette, coltelli o cucchiai) sulla piastra di vetro, in quanto questi si riscaldano in modo incontrollato a seconda della quantità di metallo. Pericolo d'incendio. Collocare sulla piastra di cottura ad induzione solo recipienti idonei (vedere la sezione "Quali recipienti sono adatti per questo apparecchio?").

Dopo l'uso della piastra di cottura ad induzione la piastra di vetro è ancora calda, non appoggiarsi quindi alla piastra di vetro. Pericolo di ustione!

Non appoggiare sulla piastra di vetro carte di credito, cassette magnetiche o altri oggetti magnetizzabili durante il funzionamento. Vi è il pericolo di una perdita dei dati. Decliniamo qualsiasi responsabilità per un'eventuale perdita di dati!

Non azionare mai l'apparecchio con la piastra di vetro spezzata o rotta. Pericolo di lesioni. In questo caso contattare un'officina specializzata.

Non collocare recipienti vuoti sulla piastra di cottura ad induzione accesa. Questo compromette la durata dell'apparecchio.
Collocare l'apparecchio esclusivamente su una base stabile e ignifuga. Assicurarsi che la piastra di cottura abbia una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti o pareti per garantire una corretta aerazione.

Non utilizzare la piastra di vetro come base di appoggio e tenere lontano oggetti appuntiti e pesanti per evitare di danneggiare la piastra di vetro. Non azionare mai l'apparecchio con la piastra di vetro danneggiata. Se la piastra di vetro dovesse danneggiarsi durante l'uso, spegnere subito l'apparecchio e scollegarlo dalla rete.

Hans-Ulrich Peterman Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 5

Dopo il funzionamento lasciare l'apparecchio collegato alla presa con contatto di terra fino a quando il ventilatore all'interno della piastra di cottura non si sarà raffreddato. Staccare la spina solo quando il ventilatore non emette più alcun rumore.

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o di riporlo. Vi ricordiamo che l'apparecchio può essere ancora molto caldo anche dopo lo spegnimento. **Pericolo di ustione!**

Prima della pulizia rimuovere sempre la spina dalla presa con contatto di terra. **Pericolo di scossa elettrica!**

Attenzione! Oggetti come ad esempio gioielli, anelli, orologi ecc. possono diventare caldi se lasciati in prossimità dei punti di cottura.

Utilizzare solo accessori originali. L'utilizzo di accessori non originali determina un maggior pericolo di incidenti. Si declina qualsiasi responsabilità in caso di incidenti o danni con accessori non originali. In caso di utilizzo di accessori non originali e con conseguenti danni all'apparecchio si estingue qualsiasi diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi idonei, mai per altri scopi.

Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare lattine chiuse, **pericolo di esplosione!**

Collocare l'apparecchio su una superficie piana e insensibile agli spruzzi, in quanto questi ultimi sono inevitabili. La superficie dovrebbe essere semplice da pulire.

Non far funzionare l'apparecchio su una base in metallo.

Per la pulizia non utilizzare mai mezzi aggressivi o abrasivi oppure oggetti appuntiti.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente l'apparecchio e tutti gli accessori prima della pulizia. Non toccare mai le piastre calde. Pericolo di ustione!

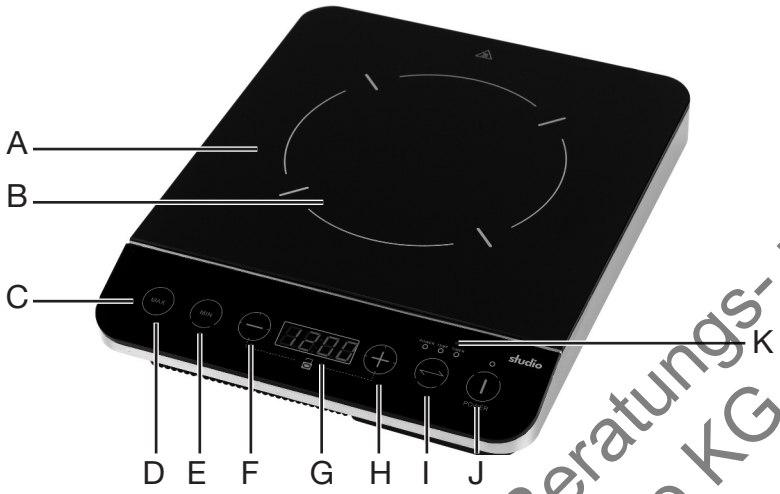
Per evitare situazioni di pericolo, quando non in funzione, staccare sempre la spina dalla presa con contatto di terra e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

Non azionare l'apparecchio attraverso una presa multipla, ma collegarlo esclusivamente a una presa a parete. Il circuito di corrente della presa a parente deve presentare una protezione pari ad almeno 16 A.

ATTENZIONE: per evitare una situazione pericolosa dovuta ad un reset accidentale del limitatore della temperatura di protezione, l'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, né deve essere collegato ad un circuito di corrente che viene regolarmente acceso e spento con un dispositivo.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



Con riserva di modifiche tecniche ed estetiche.
Tutti gli articoli senza decorazioni come da fornitura.

A) Piastra in vetro
B) Piastra di cottura
C) Pannello di comando (sopra D, E, F, G, H, I, J e K)
D) Tasto di selezione: "MAX" (subito alla potenza massima)
E) Tasto di selezione: "MIN" (subito alla potenza minima)
F) Tasto di selezione: riduzione tempo/temperatura/potenza
G) LED – Display
H) Tasto di selezione: aumento tempo/temperatura/potenza
I) Tasto di selezione: selezione → potenza, timer o temperatura
J) Tasto ON/OFF
K) Spie di controllo per modalità operativa e funzione timer
   1. Spia (POWER): modalità operativa per livelli di potenza,
   2. Spia (TEMP): modalità operativa per livelli di temperatura,
   3. Spia (TIMER): funzione timer.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

DATI TECNICI

Tensione nominale:	220-240V ~
Frequenza nominale:	50/60 Hz
Potenza nominale:	2000 W
Classe di protezione:	II ⧈

DOTAZIONE

1 piastra di cottura ad induzione, 1 manuale di istruzioni

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 7

UTILIZZO CONFORME

L'apparecchio è adatto esclusivamente per riscaldare o cuocere cibi all'interno di recipienti idonei. Inoltre, l'apparecchio non è adatto per l'uso commerciale, ma solo per l'uso in ambito privato; questo non comprende l'uso all'interno di cucine destinate ai dipendenti in negozi, uffici e altre zone commerciali, in tenute agricole e l'utilizzo da parte dei clienti di hotel, motel e altre unità abitative e bed & breakfast. Ogni altro utilizzo o modifica dell'apparecchio vengono considerati come non conformi e sono sostanzialmente vietati. Si declina qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme o scorretto.

PRIMA DI ESSERE UTILIZZATO

Verificare dopo la rimozione dell'imballaggio che l'apparecchio sia completo e controllare la presenza di eventuali danni dovuti al trasporto per evitare pericoli. In caso di dubbi non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti. L'indirizzo dell'assistenza è riportato nelle nostre condizioni di garanzia e sulla cartolina di garanzia.

L'apparecchio viene fornito in un apposito imballaggio per proteggerlo da eventuali danni dovuti al trasporto.

- Rimuovere con attenzione l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori da eventuali residui di polvere dell'imballaggio, secondo le indicazioni riportate nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

Tuttavia, tenere in considerazione che in determinate circostanze la plastica o la vernice di mobili possono danneggiare i piedini in gomma dell'apparecchio. Utilizzare eventualmente una base idonea, antiscivolo e resistente al calore (la base non deve essere morbida).

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta si consiglia di far bollire dell'acqua per 3-4 volte in una pentola idonea, al fine di eliminare eventuali residui di produzione presenti. Durante questa operazione è normale che si sviluppino degli odori che scompariranno dopo breve tempo. Questo non indica un malfunzionamento dell'apparecchio. Provvedere comunque ad un adeguata aerazione, ad esempio aprendo una finestra.

Hans-Ulrich Potenmann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Attenzione! Utilizzare esclusivamente recipienti idonei per le piastre di cottura ad induzione.

Quali recipienti (pentole, padelle ecc.) sono idonei per questo apparecchio?

- Pentole in acciaio, padelle o recipienti in ghisa smaltata.
- Recipienti in materiali come ferro, acciaio o ghisa non smaltata.
- Recipienti in materiali come acciaio inox e alluminio se è indicato come idoneo per piastre di cottura ad induzione (attenersi alla descrizione del recipiente).

Per un funzionamento corretto, tutte le pentole e le padelle devono presentare una base piatta e magnetica (un magnete deve aderire ad essa), con un diametro di almeno 12 cm. Il diametro delle pendole e delle padelle non dovrebbe essere superiore a 26 cm.

Recipienti non idonei:

- Pentole e padelle con un diametro di base inferiore a 12 cm.
- Recipienti di ceramica e vetro
- Recipienti in acciaio inox, alluminio, bronzo e rame, a meno che sul contenitore non sia indicata la compatibilità con piastre di cottura ad induzione.
- Contenitori con base non piana (p. es. piccoli piedini o distanziatori)
- Contenitori con base bombata

Non toccare mai a mani nude le superfici calde, utilizzare guanti da cucina termoisolanti. L'apparecchio e gli accessori possono essere molto caldi – pericolo di ustioni!

Non coprire mai le fessure di aerazione (retro e fondo) dell'apparecchio, in quanto ciò può causare un surriscaldamento dell'apparecchio. Mantenere una distanza adeguata da pareti o altri oggetti (min. 10 cm).

Mantenere una distanza adeguata da apparecchi e oggetti (p. es. televisori, radio, registratori ecc.), sensibili ai campi magnetici.

Operazioni preliminari

Prima dell'uso pulire la piastra di vetro e la rispettiva base della pentola da eventuali impurità e non collocare panni, fogli di alluminio o altri oggetti tra la base della pentola e la piastra di vetro.

Non collocare mai contenitori vuoti sulla piastra di vetro pronta per l'uso. Lo sviluppo eccessivo di calore li danneggia o rimuove i rivestimenti smaltati!
Inoltre, questo causerebbe l'attivazione del dispositivo di protezione contro il surriscaldamento dell'apparecchio e pertanto l'apparecchio si spegnerebbe. In questa evenienza lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente, quindi rimetterlo in funzione.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Collocare l'apparecchio in prossimità di una presa con contatto di terra (con una tensione di rete secondo la targhetta identificativa) assicurandosi che tale presa sia liberamente accessibile.

- Verificare che la superficie di appoggio sia piana e asciutta nonché antiscivolo e resistente al calore. La superficie dovrebbe essere semplice da pulire, in quanto gli spruzzi sono inevitabili.

Utilizzo dell'apparecchio

La piastra di cottura ad induzione riconosce se viene messa in funzione senza recipiente oppure se il recipiente viene rimosso durante il funzionamento. In tali casi viene emesso un segnale acustico intermittente e l'apparecchio si spegne dopo ca. 30 secondi.

NOTA: tener presente che, per motivi di sicurezza (bambini) i singoli elementi di comando sul pannello di comando non reagiscono quando vengono azionati per breve tempo. Pertanto, non azionare l'elemento di comando solo brevemente e con la punta del dito, bensì azionarlo su tutta la superficie con il lato interno del polpastrello. Un segnale acustico indica che l'apparecchio ha recepito il comando.

- Collegare l'apparecchio alla presa con contatto di terra.
- Un segnale acustico indica il collegamento.
- Collocare ora un contenitore idoneo (p. es. pentola o padella, ecc.) al centro della piastra di cottura (B). Il contenitore non deve essere vuoto.
- Premere il tasto ON/OFF (J). La spia di controllo sul tasto ON/OFF ⏻ (J) si accende e la spia (Power) lampeggia. La piastra di cottura ad induzione si trova ora in modalità standby.

NOTA: l'apparecchio è dotato di 2 modalità di funzionamento, con le quali è possibile effettuare le impostazioni della piastra di cottura.

1. Impostazione tramite livelli di potenza: in questa modalità è possibile selezionare diversi livelli di potenza, con i quali azionare l'apparecchio. Sul display a LED (G) viene visualizzato il livello di potenza in "Watt".
2. Impostazione tramite livelli di temperatura: in questa modalità è possibile selezionare diversi livelli di temperatura, il display a LED (G) indica il livello di temperatura selezionato in "gradi Celsius (°C)".

L'apparecchio è dotato di un tasto di selezione "MAX" e di uno "MIN": premendo il tasto di selezione "MAX", indipendentemente dalla modalità di potenza o dalla modalità di temperatura in cui vi trovate e da quale impostazione avete effettuato nella rispettiva modalità, potete attivare il livello di potenza massimo (2000 W).
Premendo il tasto di selezione "MIN" attivate subito il livello di potenza più basso (200 W). Se avete effettuato un'impostazione temporale con la funzione timer, questa rimane invariata dal cambio nel livello di potenza più alto o più basso.

Hans Ulrich Peter Hahn Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

La procedura per la selezione della rispettiva possibilità di funzionamento e l'impostazione dei rispettivi livelli di potenza e temperatura vengono descritti di seguito in dettaglio.

Durante il funzionamento dell'apparecchio è possibile scegliere tra 10 diversi livelli di potenza; se si preferisce lavorare in modalità temperatura, l'apparecchio offre comunque la possibilità di selezionare 10 diversi livelli di temperatura .

Sopra il tasto di selezione (I) "Selezione --> Potenza o temperatura" si trovano tre spie di controllo che mostrano quale modalità di esercizio (livello di potenza o livello di temperatura) è attiva o se anche la funzione timer è attiva. Le spie di controllo sono disposte nel seguente modo(da sinistra a destra):

1. **Spia (POWER): modalità di esercizio per livelli di potenza,**
2. **Spia (TEMP): modalità di esercizio per livelli di temperatura,**
3. **Spia (TIMER): funzione timer.**

Selezione dei livelli di potenza

Premendo una volta il tasto di selezione (I) viene indicato il livello di potenza preimpostato "6" (1200 W) sul display a LED (G) e l'apparecchio o la piastra di cottura (B) viene acceso.

Con il tasto di selezione (F) o il tasto di selezione (H) è possibile in qualsiasi momento impostare o modificare il livello di potenza desiderato. Il livello di potenza selezionato viene visualizzato sul display a LED (G).

Livelli di potenza per la piastra di cottura (B)

Livello (1-5)	Potenza [W]	Livello (6-10)	Potenza [W]
1	200	6	1200
2	400	7	1400
3	600	8	1600
4	800	9	1800
5	1000	10	2000

Nota: i dati possono subire delle variazioni.

Livelli di temperatura per la piastra di cottura (B)

Se invece dei livelli di potenza si preferisce lavorare con i livelli di temperatura, passare alla modalità temperatura premendo il tasto di selezione (I).

Livello (1-5)	Temperatura [°C]	Livello (6-10)	Temperatura [°C]
1	60	6	160
2	80	7	180
3	100	8	200
4	120	9	220
5	140	10	240

Nota: i dati possono subire delle variazioni.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 11

La temperatura preimpostata (180°C) viene visualizzata. Con il tasto di selezione ⊖ (F) o con il tasto di selezione ⊕ (H) è possibile in qualsiasi momento impostare o modificare il livello di temperatura desiderato. Il livello di temperatura selezionato viene visualizzato sul display a LED (G) (si possono selezionare livelli di temperatura a intervalli di 20°C, da 60°C a 240°C; possibili variazioni).

Dopo il processo di riscaldamento la temperatura del cibo viene mantenuta approssimativamente costante (in modo automatico e a seconda del livello di temperatura impostato).

L'apparecchio dopo ogni uso deve essere spento e staccato dalla rete (quando il ventilatore all'interno ha raffreddato la piastra e si è fermato), staccando la spina dalla presa con contatto di terra. Lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulirlo e/o di riporlo.

Funzione timer (E)

L'apparecchio dà la possibilità di impostare un dato tempo per il funzionamento. Trascorso il tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente o passa alla modalità standby, per cui non si ha più alcun processo di riscaldamento. Durante l'esercizio è possibile in qualsiasi momento modificare l'impostazione del tempo premendo il tasto di selezione ⊖ (F) o il tasto di selezione ⊕ (H) - il livello di potenza o di temperatura impostato rimane invariato.

Se si desidera utilizzare questa funzione, procedere nel seguente modo:

1. Impostazione dell'ora nella modalità di potenza: dopo aver acceso l'apparecchio con il tasto ON/OFF ⏻ (J), selezionare la modalità di potenza, come descritto sopra, premendo complessivamente per una volta il tasto di selezione ⇔ (I) e impostando il livello di potenza desiderato. Premendo ancora il tasto di selezione ⇔ (I) vi trovate nella "modalità timer" per i livelli di potenza, la spia (TIMER) sopra il tasto di selezione (I) lampeggia e nel display a LED viene visualizzato il numero "0". Premendo il tasto di selezione (H) (oppure il tasto di selezione (F)) è possibile impostare il tempo di funzionamento desiderato (ad intervalli di 5 minuti fino ad un max. di 180 min.).

2. Impostazione dell'ora nella modalità di temperatura: dopo aver acceso l'apparecchio, selezionare la modalità di temperatura, come descritto sopra, premendo complessivamente per tre volte il tasto di selezione ⇔ (I) e impostando il livello di temperatura desiderato. Premendo ancora il tasto di selezione ⇔ (I) vi trovate nella "modalità timer" per i livelli di temperatura, la spia (TIMER) sopra il tasto di selezione ⇔ (I) lampeggia e nel display a LED viene visualizzato il numero "0". Premendo il tasto di selezione (H) (oppure il tasto di selezione (F)) è possibile impostare il tempo di funzionamento desiderato (ad intervalli di 5 minuti fino ad un max. di 180 min.).

Se tenete premuti i tasti di selezione (H) o (F), il tempo scorre in fasi da 5 minuti.

Ha inizio il conto alla rovescia del tempo impostato ad intervalli di 1 minuto. Il display a LED (G) alterna la visualizzazione del tempo rimasto a quella del livello di potenza o temperatura impostato. Le spie di controllo sopra il tasto di selezione (I) indicano quale valore viene attualmente visualizzato.

Hans-Ulrich Betermann Beratungs und Vertriebs GmbH & Co KG

È possibile modificare le impostazioni effettuate in qualsiasi momento e a proprio piacimento; l'apparecchio lavora sempre con le ultime impostazioni effettuate.

Per terminare preventivamente la funzione timer, spegnere l'apparecchio con il tasto ON/OFF (eventualmente riaccenderlo)

Funzione di blocco

La piastra di cottura è dotata di una funzione di blocco che consente di bloccare tutti i tasti di selezione (tranne il tasto ON/OFF) una volta effettuate le impostazioni: questo per evitare che le impostazioni vengano modificate accidentalmente. La funzione di blocco viene attivata premendo contemporaneamente il tasto di selezione ⊖ e il tasto di ⊕ selezione. La funzione di blocco viene visualizzata con la lettera "L" nel display a LED. Fino a quando è attiva la funzione di blocco, la visualizzazione nel display a LED cambia continuamente dalla visualizzazione "L" alla visualizzazione del livello di potenza e temperatura impostato. Se si desidera rimuovere il blocco, premere ancora una volta contemporaneamente il tasto di selezione ⊖ e il tasto di selezione ⊕, la "L" non verrà più visualizzata nel display a LED e verrà emesso un segnale acustico. I tasti di selezione sono ora sbloccati..

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

D) Tasto di selezione: "MAX": cambio immediato al livello di potenza massimo
E) Tasto di selezione: "MIN": cambio immediato al livello di potenza minimo
F) Tasto di selezione: riduzione tempo/temperatura/potenza
H) Tasto di selezione: aumento tempo/temperatura/potenza
I) Tasto di selezione: selezione → potenza, timer o temperatura

PULIZIA E CURA

Prima della pulizia staccare sempre la spina e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o di riporlo. Pericolo di scossa elettrica!

Prestare attenzione affinché nessun liquido penetri all'interno dell'unità motore. Pericolo di scossa elettrica!

Per la pulizia non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.

- Per la pulizia dell'unità motore utilizzare un panno asciutto, eventualmente leggermente umido e ben strizzato.
- Successivamente asciugare bene.

Pulizia delle fessure d'aria:
Pulire regolarmente e con attenzione le fessure di aerazione (ingresso uscita aria) con un'idonea spazzola morbida per rimuovere polvere e impurità.

SMALTIMENTO

L'imballo del prodotto è costituito da materiale riciclabile. Il materiale dell'imballo può essere smaltito presso centri di raccolta pubblici per il riciclo.

Gli apparecchi usati non vanno gettati assieme ai rifiuti domestici. In base alle normative in vigore, l'apparecchio deve essere smaltito correttamente al termine della sua durata. In tal senso i materiali contenuti nell'apparecchio usato vengono riciclati con un basso impatto ambientale. Informazioni esaurienti potranno essere richieste alle autorità competenti comunali o ai centri di raccolta locali.

RISPARMIO ENERGETICO

Il mancato disinserimento della spina può causare un consumo di corrente indesiderato. Disinserire sempre la spina dalla presa con contatto di terra approfittando in tal modo di una preziosa opportunità per risparmiare energia.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

ELIMINAZIONE DI POSSIBILI ANOMALIE

Anomalia:	**Causa:**	**Eliminazione:**
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata alla presa con contatto di terra.	Collegare la spina alla presa con contatto di terra.
L'apparecchio si è spento durante il funzionamento.	L'apparecchio era troppo caldo.	Staccare l'apparecchio dalla rete ed eventualmente pulire le fessure di aerazione. Lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
	La protezione contro il surriscaldamento si è attivata, probabilmente è stato collocato un contenitore vuoto sulla piastra di cottura. (Messaggio di errore "E02)	Staccare l'apparecchio dalla rete e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Non utilizzare mai contenitori vuoti.
	Il tempo impostato è stato raggiunto, l'apparecchio ha disattivato il processo di riscaldamento.	Se il cibo non è ancora sufficientemente caldo, prolungare il tempo di cottura.
	Temporanea sovratensione o sottotensione. (Messaggio di errore "E03").	Staccare l'apparecchio dalla rete e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
L'apparecchio non può essere messo in funzione: emette un "bip" e sul display compare il messaggio di errore "E0".	Sulla piastra di cottura non è stata collocata alcuna pentola oppure è stata collocata una pentola non idonea.	Non utilizzare mai l'apparecchio senza pentola. Utilizzare esclusivamente una pentola idonea per le piastre di cottura a induzione. Attenersi alle indicazioni relative alle pentole idonee.

In caso di anomalie diverse da quelle indicate in tabella, contattare il nostro Servizio Clienti. I nostri consulenti saranno lieti di fornirvi assistenza. I nostri indirizzi di assistenza sono riportati nelle Condizioni di garanzia.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 15

ELIMINAZIONE DI POSSIBILI ANOMALIE

Anomalia:	Causa:	Eliminazione:
La spia di controllo sul tasto ON/OFF si accende, ma l'apparecchio non riscalda.	L'apparecchio si trova in modalità standby, la funzione di riscaldamento non è attivata.	Selezionare una modalità di funzionamento, p. es. funzionamento tramite livelli di potenza o tramite livelli di temperatura.
L'apparecchio si trovava in modalità standby e si è spento automaticamente.	Si è attivata la funzione di spegnimento automatico in seguito a mancato utilizzo (dopo circa 2 ore).	Ricollegare l'apparecchio se si desidera utilizzarlo.
L'apparecchio si è spento. Sul display compare il messaggio di errore "E1".	L'apparecchio è diventato troppo caldo, le fessure di aerazione sono occluse.	Staccare l'apparecchio dalla corrente, pulire le fessure di aerazione e far raffreddare l'apparecchio, dopodiché rimetterlo in funzione. Se il messaggio di errore dovesse ripresentarsi nel display, contattare il Servizio Clienti.
	Difetto componenti	Contattare il Servizio Clienti.

In caso di anomalie diverse da quelle indicate in tabella, contattare il nostro Servizio Clienti. I nostri consulenti saranno lieti di fornirvi assistenza. I nostri indirizzi di assistenza sono riportati nelle Condizioni di garanzia.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 16

CONDIZIONI DI GARANZIA (CH)

PIASTRA DI COTTURA AD INDUZIONE IK 3000

Gentile cliente,
il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitarla a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportarlo al negozio dove è stato acquistato. La potremo così aiutare senza che si debba rivolgere altrove.

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla pre-sente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibil-ità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

CH TAGLIANDO DI GARANZIA

Indirizzo(i) assistenza:
HUP Service – Sertronics AG, Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach

Numero verde:
Tel: +41 (0) 435 004 117, Fax +41 (0) 435 004 237

Denominazione produttore/importatore:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG, Schlagenhofener Weg 40, D-82229 Seefeld

E-mail:
info@hup-service.ch

Denominazione prodotto:
PIASTRA DI COTTURA AD INDUZIONE

Numero identificativo prodotto/produttore:
IK 3000

Numero articolo:
24141

Periodo azione:
08/2011

Azienda e sede del rivenditore:
ALDI SUISSE AG, Postfach 150
Verwaltungsgebäude Z, CH-8423 Embrach-Embraport

Gentile cliente,
il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitarla a rivolgersi alla hotline da noi messa a disposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportarlo al negozio dove è stato acquistato. La potremo così aiutare senza che si debba rivolgere altrove.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Descrizione del difetto:

Nome dell'acquirente:

C.A.P./Città: Indirizzo:

Tel./email:

Firma:

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 1

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
INDUKCIÓS FŐZŐLAP
IK 3000

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Verwaltungs GmbH & Co KG

A készülék üzembe helyezése előtt olvassa végig és mindig tartsa be a kezelési útmutatóban foglaltakat, különös tekintettel a biztonsági útmutatásokra. Őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy felmerülő kérdések esetén fellapozhassa. Ha a készüléket másnak adja használatra, mellékelje a kezelési útmutatót is.

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 2

TARTALOMJEGYZÉK Oldal

EU Megfelelőségi nyilatkozat 2
Általános biztonsági tudnivalók 3
A készülékre vonatkozó biztonsági tudnivalók 4
A készülék részei 6
Műszaki adatok 6
A csomag tartalma 6
Rendeltetésszerű használat 7
Az első használatbavétel előtt 7
A készülék használata 8
Tisztítás és ápolás 13
Környezetkímélő hulladékkezelés 14
Energianegtakarítás 14
Lehetséges hibák elhárítása . . . . . .15 - 16
Jótállási feltételek 17
Jótállási ftájékoztató 18

Vertrieben durch/Commercialisé par/Commercializzato da/Gyártó/Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld
Származási hely: Kina

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az EU megfelelőségi nyilatkozat a gyártónál (lásd a garancialevélen) igényelhető. A hálózati csatlakozó megfelel a német készülék- és termékbiztonsági törvény követelményeinek és az európai kisfeszültség-irányelvnek. Ezt a független tanúsító szervezet által kiadott GS-jelölés igazolja:

A fontos biztonsági útmutatásokat ez a szimbólum jelöli.

Veszély – személyi károkra utal
Vigyázat – anyagi károkra utal

A fontos információkat ez a szimbólum jelöli.

Vigyázat! Forró felületek!

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGTECHNIKAI TUDNIVALÓK

Mindig húzza ki a hálózati dugót, ha a készüléket nem használja, ha azt tisztítja, vagy ha üzemzavar lép fel! Soha ne a hálózati kábelt húzza! **Áramütés veszélye!**

Ne merítse vízbe, és ne használja a szabadban a készüléket, mivel az nem tehető ki esőnek vagy egyéb nedvességnek! **Áramütés veszélye!**

Amennyiben a készülék vízbe esett, először húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak azután vegye ki a készüléket a vízből! Ezután ne helyezze újra üzembe a készüléket, amíg azt át nem vizsgáltatta szakszervizben. Ezt akkor is tegye meg, ha a hálózati kábel vagy a készülék meghibásodott, ill. ha a készülék leesett. **Áramütés veszélye!**

Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelt és a készüléket soha ne helyezze forró felületre vagy hőforrás közelébe. A hálózati kábelt úgy helyezze el, hogy az ne kerüljön érintkezésbe forró vagy éles élű tárgyakkal. **Áramütés veszélye!**

A hálózati kábelt semmi esetre se hajtsa meg, és ne tekerje az eszköz köré, mert ez kábeltörést eredményezhet. **Áramütés veszélye!**

Ne használja a készüléket, ha Ön nedves talajon áll, illetve, ha a keze vagy a készülék nedves. **Áramütés veszélye!**

Az eszköz burkolatát ne nyissa fel, és semmi esetre se próbáljon meg fémtárgyakkal annak belsejébe nyúlni. **Áramütés veszélye!**

A csomagolófóliát tartsa távol a gyermekektől – **fulladásveszély!**

Az elektromos eszközök nem gyermekjátékok! Az eszközt ezért olyan helyen használja és tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. A gyermekek nem ismerik fel az elektromos eszközök használatában rejlő veszélyeket. Ne hagyja lógni a hálózati kábelt, nehogy azt megrántsa valaki.

Azok a személyek (a gyermekeket is ideértve), akik fizikai, érzékelő- vagy szellemi képességeik alapján, vagy tapasztalatlanságuk, illetve tudatlanságuk miatt nincsenek abban a helyzetben, hogy a készüléket biztonsággal használhassák, nem üzemeltethetik a készüléket felügyelet, vagy felelősségteljes személy segítsége nélkül. Tartsa szemmel a gyermekeket, hogy azok ne játszhassanak az eszközzel.

A készüléken kizárólag engedéllyel rendelkező szakszerviz végezhet javításokat. A nem szakszerűen javított készülékek a felhasználó számára veszélyforrást jelentenek.

A hálózati kábelt annak károsodása esetén a sérülés- és balesetveszély, valamint a készülék károsodásának megelőzése érdekében csak a gyártó által megnevezett szakszerviz cserélheti ki.
Az eszközt csak előírásszerűen beszerelt, érintésvédelemmel ellátott, a típusjelen szereplő hálózati feszültségnek megfelelő értékkel üzemelő dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa.

A balesetek elkerülése érdelében a készüléket működés közben ne hagyja felügyelet nélkül.

Hans-Ulrich Hofermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 4

A KÉSZÜLÉKRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Ügyeljen arra, hogy az eszközt vízszintes, csúszásmentes és hőálló alapra helyezze. A hő összegyűlésének megakadályozása érdekében az eszközt ne állítsa közvetlenül fal mellé, fali szekrény vagy hasonló tárgyak alá. Működés közben ne fedje le az eszközt. **A tűzveszély elkerülése érdekében** gondoskodjon arról, hogy az eszköz elegendő és biztonságos távolságra legyen minden könnyen olvadó és éghető tárgytól.

Az elektromos melegítőeszközök működése során magas hőmérséklet alakul ki, amely égési sérüléseket okozhat (pl. a burkolat, az üveglap stb. nagyon átforrósodhat). Csupasz kézzel semmi esetre se érintse meg a forró felületeket! Használja az eszközön található fogantyúkat, és mindig viseljen hőszigetelő konyhai kesztyűt. A készüléket használó többi személyt is figyelmeztesse ezekre a veszélyekre. **Sérülésveszély!**

Az eszközzel ne végezzen helyváltoztatást, amíg az forró, vagy forró tárgyak, ételek, ill. folyadékok találhatók rajta. - Égési sérülés veszélye!

A szívritmus-szabályozóval vagy egyéb elektromos implantátummal rendelkezőknek a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal az indukciós főzőlap implantátumra gyakorolt esetleges hatásairól.

Soha ne tegyen fém tárgyakat (pl. villát, kést vagy kanalat) az üveglapra, mivel ezek – a fém fajtája és mennyisége függvényében – ellenőrizhetetlenül felforrósodhatnak. Égésveszély! Csak arra alkalmas edényt tegyen az indukciós főzőlapra [Lásd a „Melyik főzőedény (lábas, serpenyő) használható a készülékhez?" című fejezetet.]

Az üveglap az indukciós főzőlap használata után még forró, ezért ilyenkor soha ne érjen hozzá. Égési sérülés veszélye!

Használat közben ne tegyen hitelkártyát, mágneskazettát vagy egyéb mágnesezhető tárgyat az üveglapra. Adatvesztést okozhat. Felhívjuk figyelmét, hogy az esetleges adatvesztés esetén semmilyen felelősséget nem vállalunk.

Soha ne használja a készüléket, ha az üveglap felülete repedt vagy törött. Sérüléseket okozhat. Ilyen esetben keresse fel a szakszervizt.

Ne tegyen üres edényeket a bekapcsolt indukciós főzőlapra, mert ez csökkenti a készülék élettartamát.
Kizárólag stabil és tűzálló felületre tegye az eszközt. Figyeljen rá, hogy a főzőlap körül legalább 10 cm szabad hely maradjon, hogy az megfelelően szellőzhessen.

Ne használja tároló felületként az üveglapot, és az üveglap sérülésének elkerülése érdekében tartson távol tőle minden hegyes és nehéz tárgyat. Sérült üveglappal soha ne használja a készüléket. Ha az üveglap használat közben sérülne meg, azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki az elektromos hálózatból.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Mindaddig hagyja az érintésvédett konnektorba csatlakoztatva a készüléket, amíg a ventilátor a főzőlap belsejében le nem hűti a rendszert. Csak akkor húzza ki a csatlakozót, ha a ventilátor már nem működik.

Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg, illetve tegye el. Vegye figyelembe, hogy a készülék kikapcsolás után még nagyon forró lehet. **Égési sérülés veszélye!**

Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati dugót a földelt konnektorból.
Áramütés veszélye!

Vigyázat! Bizonyos tárgyak, mint pl. ékszerek, gyűrűk, órák stb. a főzőlap közelében könnyen felforrósodhatnak.

Csak eredeti tartozékokat használjon. Fokozott balesetveszéllyel jár, ha nem eredeti alkatrészeket használ. A jótállás nem vonatkozik azokra a balesetekre vagy károkra, amelyek nem eredeti alkatrészek vagy tartozékok használata miatt következtek be. Idegen tartozékok használata és az azokból eredő káresemények esetén minden garanciális igény érvényét veszti.

Az eszköz kizárólag a megfelelő ételek elkészítésére alkalmas, bármilyen egyéb célra használni tilos.

Ne melegítsen zárt konzervdobozokat a készüléken, mert az **robbanásveszélyes!**

Az eszközt sima, fröcsögésre kevésbé érzékeny felületre állítsa, mivel a fröcsögést nem lehet mindig elkerülni. Jó, ha a felület könnyen tisztítható.

Ne használja a gépet fémből készült alapra helyezve.

A tisztításhoz soha ne használjon maró vagy dörzsölő hatású tisztítószert, illetve éles tárgyakat.

Várja meg, míg a készülék és azok alkatrészei teljesen szobahőmérsékletűre hűlnek, és csak ezután kezdje el a tisztítást.
Soha ne érjen a forró üveglaphoz. Égési sérülés veszélye!

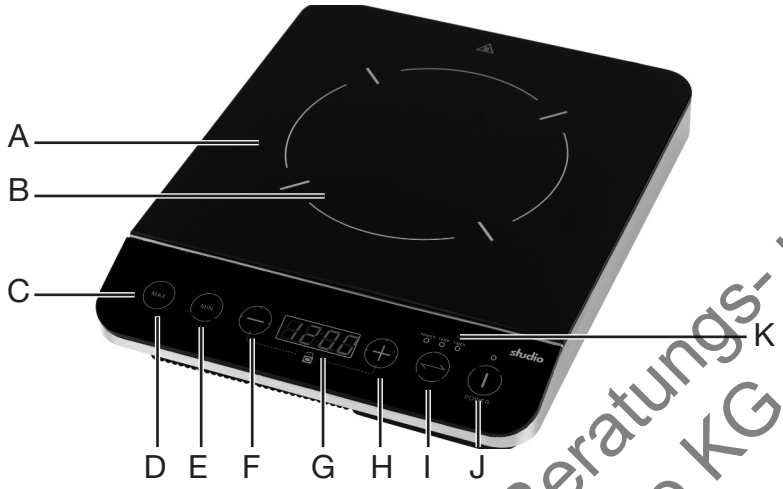
A veszélyhelyzetek elkerülése érdekében használaton kívül mindig húzza ki a hálózati dugót a földelt csatlakozóból és hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

Ne elosztón keresztül üzemeltesse a készüléket, hanem kizárólag fali csatlakozót használjon. A fali csatlakozó áramkörének minimum 16 A-es biztosítékkal kell rendelkeznie.

VIGYÁZAT: A készüléket ne üzemeltesse külső kapcsoló berendezésen (pl. kapcsolóóra) keresztül, és ne kapcsolja olyan áramkörhöz, amelyet egy berendezés rendszeresen be- és kikapcsol, mert az a hőmérséklet-határolót szándékolatlanul is nullázhatja, ami veszélyezteti a készüléket.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



A) Üveglap
B) Főzőlap
C) Kezelőmező (rajta D, E, F, G, H, I, J és K)
D) Funkcióválasztó gomb: „MAX” (azonnal a maximális teljesítménnyel)
E) Funkcióválasztó gomb: „MIN” gomb (azonnal a minimális teljesítménnyel)
F) Funkcióválasztó gomb: Idő / hőmérséklet / teljesítmény csökkentése
G) LED kijelző
H) Funkcióválasztó gomb: Idő / hőmérséklet / teljesítmény növelése
I) Funkcióválasztó gomb: Teljesítmény, időzítés vagy hőmérséklet kiválasztása
J) Főkapcsoló gomb
K) Üzemmód- és időzítő-funkció jelzőlámpája
1. Lámpa (TELJ.): Teljesítmény-fokozatok üzemmód,
2. Lámpa (HŐM.): Hőmérséklet-fokozatok üzemmód,
3. Lámpa (IDŐZÍTŐ): Időzítés funkció.

A műszaki és optikai változtatások jogát fenntartjuk.
A termékek dekorációja nem tartozék.

Hans-Ulrich Peterimann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	220–240 V ~
Névleges frekvencia:	50/60 Hz
Névleges teljesítmény:	2000 W
Védelmi osztály:	II ⧈

A CSOMAG TARTALMA

1 Indukciós főzőlap, 1 kezelési útmutató

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A készülék kizárólag élelmiszerek megfelelő főzőedényben történő melegítésére, főzésére való. A készüléket nem ipari használatra tervezték, kizárólag háztartásokban szabad használni. Nem alkalmazható a készülék üzletek, irodák és más ipari területek munkatársai számára fenntartott konyhán, mezőgazdasági üzemekben, továbbá szállodák, motelek és panziók vendégei számára. A készülék bármilyen más használata vagy a készüléken való bármilyen változtatás nem rendeltetésszerűnek minősül, és alapvetően tilos. Nem vállalunk felelősséget azokért a károkért, amelyek nem rendeltetésszerű használat vagy hibás kezelés miatt keletkeztek.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A veszélyhelyzetek kialakulásának elkerülése érdekében kicsomagolás után ellenőrizze, hogy az eszköz felszerelése teljes-e, és nincsenek-e rajta a szállítás során keletkezett károsodások. Ha ebben a tekintetben bizonytalan, ne használja a készüléket, hanem forduljon vevőszolgálatunkhoz.
A szerviz címét megtalálja a garanciális feltételeknél és a garanciakártyán.

A készülék a szállítás során esetlegesen keletkező károsodások elkerülése érdekében be van csomagolva.

- Óvatosan vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el a csomagolás minden részét.
- A készülékről és minden tartozékáról távolítsa el a csomagolásból rátapadt port. Ennek menetét lásd a „TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS” című részben.

Vegye figyelembe azonban, hogy néhány esetben a műanyag vagy a bútorok lakkja megfoghatja a készülék gumitalpát. A készüléket megfelelő, csúszásmentes és hőálló (semmiképp sem puha) felületre helyezze.

A gyártás után anyagok maradhatnak vissza a terméken. Ezek eltávolítására célszerű az első használat előtt egy edényben 3-4-szer vizet felmelegíteni. Az e folyamat során esetleg érezhető gyenge szag, valamint az enyhe füstképződés normális jelenség, és rövid idő után megszűnik. Ez nem utal a készülék hibás működésére. Gondoskodjon a megfelelő szellőztetésről, pl. nyissa ki az ablakot.

Hans-Ulrich Pettermann Bedienungs- und Betriebs GmbH & Co KG

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Vigyázat

Figyelem! Kizárólag olyan főzőedényt használjon az indukciós főzőlapon, amely erre alkalmas.

Melyik főzőedény (lábos, serpenyő) használható a készülékhez?

- Acéllábasok és serpenyők vagy zománcozott öntöttvas edények
- Vasból, acélból vagy nem zománcozott öntöttvasból készült főzőedények
- Nemesacél, alumínium főzőedények, amennyiben "Indukciós főzőlapokhoz alkalmas“ jelöléssel vannak ellátva. (Vegye figyelembe a főzőedény leírását)

A megfelelő működéshez a lábos vagy serpenyő talpának mágnesezhetőnek (meg kell tapadnia rajta a mágnesnek) és legalább 12 cm átmérőjűnek kell lennie. A lábos vagy serpenyő átmérője nem haladhatja meg a 26 cm-t.

Nem megfelelő edény:

- 12 cm-nél kisebb talpátmérőjű edények
- Kerámia- és üvegedények
- Nemesacél, alumínium, bronz és sárgaréz főzőedények, kivéve, ha azokat nem jelölik kimondottan indukciós főzőlapokhoz alkalmas edényként
- Nem sík talprésszel rendelkező (pl. kis talpú vagy távtartós) edények
- Ívelt fenékrésszel rendelkező edények

Csupasz kézzel semmi esetre se érintse meg a forró felületeket, minden esetben használjon hőszigetelt főzőkesztyűt. Az eszköz és annak tartozékai nagyon átforrósodhatnak – égési sérülés veszélye!

Vigyázat

Soha ne fedje le a szellőző réseket (az eszköz alján és hátoldalán), mert az a készülék túlmelegedéséhez vezethet. Tartsa be a szükséges távolságot a falaktól vagy egyéb tárgyaktól (min. 10 cm).

Figyeljen rá, hogy a mágnesességre érzékeny tárgyaktól (pl. televízió, rádió, magnó stb.) megfelelő távolságra tartsa az eszközt.

Alapvető előkészületek

Használat előtt tisztítsa meg az üveglapot és az adott edény alját. Ne tegyen kendőt, alufóliát vagy egyéb tárgyat az edény alja és az üveglap közé.

Vigyázat

Soha ne tegyen üres edényt az üzemkész üveglapra. A túlzott hőtermelés károsíthatja az edényt, a zománc lepattogzását okozhatja.
Ezen felül a túlhevülés elleni védelem aktiválódik és kikapcsol a készülék. Ilyen esetben hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni. Ezt követően ismét használható az eszköz.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- A készüléket érintésvédelemmel ellátott (a típustábla szerinti hálózati feszültségű) dugalj közelében állítsa fel, és ügyeljen arra, hogy a konnektorhoz szabadon hozzá lehessen férni.

- Az eszközt sima, száraz, csúszásmentes, hőálló felületen állítsa fel.
  Könnyen tisztítható felületet válasszon, mert a kifröccsenés elkerülhetetlen.

A készülék működtetése

Az indukciós főzőlap érzékeli, ha főzőedény nélkül kapcsolják be, vagy ha működés közben leveszik róla az edényt. Ilyen esetben egy ismétlődő akusztikus jelzés hallatszik, és a készülék kb. 30 mp elteltével kikapcsol.

Megjegyzés: Kérjük, vegye figyelembe, hogy az adott kezelőmező egyes kezelőelemei – biztonsági okokból (pl. gyerekek védelme) – rövid érintésekre nem reagálnak. Ezért kérjük, hogy ne csupán az ujjbegyével, röviden, hanem az utolsó ujjpercének minél nagyobb felületével, határozott mozdulattal érintse meg az adott kezelőelemet. A készülék egy hangjelzést ad.

- A készüléket csatlakoztassa földelt konnektorhoz.
- Hangjelzés mutatja a csatlakozást.
- Helyezzen egy megfelelő edényt (pl. lábost vagy serpenyőt stb.) a főzőlap (B) közepére. Az edény nem lehet üres.
- Nyomja meg a főkapcsoló gombot ⏻ (J). A főkapcsoló gomb (J) jelzőlámpája világít, a bekapcsolt állapotot jelző lámpa pedig villog. Az indukciós főzőlap most készenléti állapotban van.

Megjegyzés: A készülék 2 különböző üzemmóddal rendelkezik, amelyek segítségével a főzőlapot igény szerint beállíthatja.

1. Teljesítményfokozat szerinti beállítás: A készülék működésére vonatkozóan különböző teljesítményfokozatokat állíthat be. A LED kijelző (G) „Watt” mértékegységben jelzi a teljesítmény értékét.

2. Hőmérséklet szerinti beállítás: Ebben az üzemmódban különböző hőmérsékleteket állíthat be. A LED kijelző (G) ekkor „Celsius fokban (°C)” jelzi ki a beállított hőmérsékletértéket.

A készüléken van egy „MIN” és egy „MAX” választógomb. A „MAX” gomb megnyomásával tudja bekapcsolni a legmagasabb teljesítményfokozatot (2000 W), függetlenül attól, hogy a készülék teljesítmény vagy hőmérséklet üzemmódban van, és az adott üzemmódban mi a beállítás.
A „MIN” választógomb megnyomásával tudja azonnal bekapcsolni a legalacsonyabb teljesítményfokozatot (200 W). Ha az időzítés funkcióval időbeállítást hajtott végre, a legmagasabb vagy legalacsonyabb teljesítményfokozat bekapcsolása ezt változatlanul hagyja.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Az adott üzemmód kiválasztásának valamint a kívánt teljesítmény és hőmérséklet beállításának lépései az alábbiakban olvashatók.

A készülék működtetése során a két üzemmódban 10 különböző teljesítmény- és hőmérséklet-fokozat közül választhat.

A „Kiválasztás ⇔ -->Teljesítmény, időzítés vagy hőmérséklet" funkcióválasztó gomb fölött 3 visszajelző lámpa található, amelyek jelzik, hogy mely üzemmódban (teljesítmény, időzítés vagy hőmérséklet) van a készülék, vagy hogy az időzítés funkció aktíve. A jelzőlámpák jelentése a következő (balról jobbra):

1. Lámpa (TELJ.): Teljesítmény-fokozatok üzemmód,
2. Lámpa (HŐM.): Hőmérséklet-fokozatok üzemmód,
3. Lámpa (IDŐZÍTŐ): Időzítés funkció.

Teljesítmény-fokozat kiválasztása

A ⇔ (I) kiválasztó gomb egyszeri megnyomásával az előre beállított „6" (1200 W) teljesítményfokozat jelenik meg a LED kijelzőn. Ekkor a készülék, ill. a főzőlap (B) bekapcsol.

Az ⊖ (F), illetve a ⊕ (H) választógombok segítségével beállíthatja, ill. bármikor módosíthatja a kívánt teljesítményfokozatot. A LED kijelzőn (G) látható, hogy melyik fokozat van kiválasztva.

Főzőlap (B) teljesítmény-fokozatai

1-5. fokozat	Teljesítmény [W]	6-10. fokozat	Teljesítmény [W]
1	200	6	1200
2	400	7	1400
3	600	8	1600
4	800	9	1800
5	1000	10	2000

Megjegyzés: Az adatok adott esetben eltérők lehetnek.

Főzőlap (B) hőmérséklet-fokozatai

Ha a teljesítmény-fokozatok helyett inkább hőmérséklet-fokozatokat szeretne beállítani, a választógomb ⇔ (I) újabb kétszeri megnyomásával állítsa a készüléket hőmérséklet üzemmódba.

1-5. fokozat	Hőmérséklet [°C]	6-10. fokozat	Hőmérséklet [°C]
1	60	6	160
2	80	7	180
3	100	8	200
4	120	9	220
5	140	10	240

Megjegyzés: Az adatok adott esetben eltérők lehetnek.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

A kijelzőn az előre beprogramozott hőmérséklet (180 °C) jelenik meg. Az ⊖ F), illetve a ⊕ (H) választógombok segítségével beállíthatja, ill. bármikor módosíthatja a kívánt hőmérséklet-fokozatot. A LED kijelzőn (G) látható, hogy melyik hőmérséklet-fokozat van kiválasztva. (A hőmérséklet 20 °C-os lépésenként, 60 – 240 °C között adható meg, eltérések lehetségesek).

A felmelegítést követően a készülék a főznivaló hőmérsékletét (automatikusan) állandó értéken (a megadott hőmérsékleten) tartja.

Az eszközt minden használat után ki kell kapcsolni, majd le kell választani a hálózatról (ha a ventilátor a lap belsejében már lehűtötte a rendszert és leállt) úgy, hogy a hálózati dugót kihúzza a dugaljból. Tisztítás illetve elpakolás előtt az eszközt hagyja mindig szobahőmérsékletre hűlni.

Időzítés funkció

Lehetősége van rá, hogy a készüléket meghatározott ideig üzem alatt tartsa. A beállított idő szerint a készülék automatikusan kikapcsol, ill. üzemkész állapotra vált, és már nem melegít tovább. Működés közben az ⊖ (F) vagy a ⊕ (H) választógombok segítségével bármikor módosíthat az időbeállításon úgy, hogy eközben a megadott teljesítmény vagy hőmérséklet értéke változatlan marad.

Ha ezt a funkciót szeretné használni, a következőképpen járjon el:

1. Időbeállítás teljesítmény üzemmódban: A készülék főkapcsolóval való bekapcsolása után a fentiekben leírtak szerint, vagyis a választógomb ⊖ (I) egyszeri lenyomásával állítsa a készüléket teljesítmény üzemmódba, és állítsa be a kívánt teljesítményszintet. A választógomb ⊖ (I) újabb megnyomásával a készülék az adott teljesítményszint mellett időzítés funkcióban van, a választógomb ⊖ (I) feletti időzítés (TIMER) lámpa villog, a LED kijelzőn pedig a „0" számjegy látható. A (H) (vagy az (F)) gomb megnyomásával beállíthatja a kívánt üzemidőt (5 perces lépésenként, max. 180 perc időtartamra).

2. Időbeállítás hőmérséklet üzemmódban A készülék bekapcsolása után a fentiekben leírtaknak megfelelően, vagyis a választógomb ⊖ (I) összesen háromszori megnyomásával állítsa be a hőmérséklet üzemmódot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A választógomb ⊖ (I) újabb megnyomásával a készülék az adott hőmérsékletszint mellett időzítés funkcióban van, a választógomb ⊖ (I) feletti időzítés (TIMER) lámpa villog, a LED kijelzőn pedig a „0" számjegy látható. A (H) (vagy az (F)) gomb megnyomásával beállíthatja a kívánt üzemidőt (5 perces lépésenként, max. 180 perc időtartamra).

Ha lenyomta a (H) vagy (F) választógombot, 5 perces lépésekben végigfut az idő.

A beállított időt percenkénti lépésekben visszafelé számolva jelzi a készülék. A LED kijelző (G) eközben folyamatosan vált az idő és a beállított teljesítmény-, ill. hőmérséklet-fokozat között. Az (I) gomb fölött visszajelző lámpák mutatják, hogy épp melyik értéket jelzi ki a készülék.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Így Ön az aktuális értéket bármikor igény szerint módosíthatja, és a készülék mindig az utoljára megadott beállítások szerint fog működni.

Az időzítés funkció idő előtti befejezéséhez kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval (esetleg kapcsolja be újra).

Lezárás funkció

A készülék rendelkezik egy lezáró gombbal, amellyel a kívánt értékek beállítása után valamennyi funkcióválasztó gombot lezárhatja, és így megakadályozhatja a beállítások véletlenszerű módosítását. A lezárás funkció a ⊕ és ⊖ választógombok egyidejű lenyomásával aktiválható. A funkció aktiválását a LED kijelzőn megjelenő „L" betű jelzi. Amíg a lezárás funkció aktív, a LED kijelzőn váltakozva jelenik meg az „L" betű és a beállított teljesítmény- vagy hőmérsékletfokozat.
Ha a lezárást meg szeretné szüntetni, nyomja meg újra egyszerre a két választógombot (⊕ és ⊖) Ennek hatására az „L" betű eltűnik a LED kijelzőről, egy hangjelzés hallható, ezután a választógombokat felengedheti.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

D) Funkcióválasztó gomb: „MAX":
Azonnali váltás a legmagasabb teljesítményfokozatra

E) Funkcióválasztó gomb: „MIN":
Azonnali váltás a legalacsonyabb teljesítményfokozatra

F) Funkcióválasztó gomb: Idő / hőmérséklet / teljesítmény csökkentése

H) Funkcióválasztó gomb: Idő / hőmérséklet / teljesítmény növelése

I) Funkcióválasztó gomb: Teljesítmény, időzítés vagy hőmérséklet kiválasztása

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Tisztítás és tárolás előtt mindig húzza ki a hálózati dugót, és hagyja a készüléket teljesen lehűlni! Áramütés veszélye!

Ügyeljen arra, hogy ne juthasson folyadék a készülék belsejébe. Soha ne merítse vízbe az eszközt. Áramütés veszélye!

A tisztításhoz soha ne használjon maró vagy dörzsölő hatású tisztítószert, illetve éles tárgyakat.

- A készülék burkolatának tisztításához használjon száraz, esetleg mérsékelten nedves, alaposan kicsavart kendőt.
- Végül törölje szárazra a készüléket.

A szellőzőrések tisztítása:

A szellőzőréseket (a levegő be- és kilépő nyílásait) rendszeres időközönként egy megfelelő puha kefével óvatosan meg kell tisztítani a portól és a szennyeződésektől.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

KÖRNYEZETKÍMÉLŐ HULLADÉKKEZELÉS

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készült. A csomagolást újrahasznosítás céljából a gyűjtőhelyeken leadhatja.

A már nem használt készüléket ne tegye a háztartási hulladék közé! A készüléket élettartama végén a törvényi előírásoknak megfelelően kell elhelyezni. Környezetünk védelmének érdekében a készülék erre alkalmas részeit újra kell hasznosítani. További felvilágosítást az illetékes közigazgatási hatóságok vagy a helyi hulladék-újrahasznosító telepek adnak.

ENERGIAMEGTAKARÍTÁS

Ha a hálózati dugót csatlakoztatva hagyja, akaratlanul is áramot fogyaszthat. Ezért minden esetben húzza ki a csatlakozót a földelt konnektorból, így energiát takaríthat meg.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

LEHETSÉGES HIBÁK ELHÁRÍTÁSA

Hiba:	Ok:	Elhárítás:
A készülék nem működik.	A hálózati dugót nem csatlakoztatta a földelt konnektorba.	Dugja be a hálózati csatlakozódugót a földelt csatlakozóaljzatba.
A készülék működés közben kikapcsolt.	A készülék túlforrósodott	Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, és adott esetben tisztítsa meg a szellőzőréseket. Hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni.
	Az olvadó biztosíték kiégett, lehet, hogy üres edényt tettek a főzőlapra. („E2” hibaüzenet)	Húzza ki a csatlakozót a konnektorból és hagyja az eszközt szobahőmérsékletre hűlni. Soha ne használjon üres edényt.
	A beállított idő lejárt, ezért a készülék megszakította a főzési folyamatot.	Ha még nem elég meleg az étel, hosszabbítsa meg a főzési időt.
	Átmeneti feszültség-ingadozás („E3” hibaüzenet)	Húzza ki a csatlakozót a konnektorból és hagyja az eszközt szobahőmérsékletre hűlni.
A készülék nem üzemeltethető, csipogó hangot ad, a kijelzőn pedig megjelenik az „E0” hibaüzenet.	Ha főzőlapon nincs edény, vagy a rajta lévő edény nem megfelelő.	Ne használja edény nélkül a készüléket. Csak arra alkalmas edényt használjon az indukciós főzőlapon. Tartsa be az edényre vonatkozó ajánlásokat.

Itt fel nem sorolt üzemzavarok esetén forduljon ügyfélszolgálatunkhoz. Ügyfélszolgálati munkatársaink készséggel állnak rendelkezésére. Az ügyfélszolgálatok elérhetőségei megtalálhatók a garanciafeltételeknél.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 16

LEHETSÉGES HIBÁK ELHÁRÍTÁSA

Hiba:	Ok:	Elhárítás:
A főkapcsoló gomb visszajelző lámpája világít, de a készülék nem melegít.	A készülék Standby üzemmódban van, a melegítés funkció nincs bekapcsolva.	Válasszon üzemmódot, pl. teljesítmény vagy hőmérséklet szerinti üzem.
A készülék Standby üzemmódban volt és automatikusan kikapcsolt.	A készülék kikapcsoló automatikája (kb. 2 óra) aktiválódott.	Ismét kapcsolja be a készüléket, ha használni szeretné.
A készülék kikapcsolt. A kijelzőn megjelenik az „E1” hibaüzenet.	A készülék túl forró, a szellőzőnyílások eldugultak.	Válassza le a készüléket a hálózatról, tisztítsa meg a szellőzőnyílásokat, hagyja lehűlni a készüléket, amely azt követően újra üzembe helyezhető. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal, ha a lehűtés után a hibaüzenet továbbra is látható.
	Hibás alkatrész	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

Itt fel nem sorolt üzemzavarok esetén forduljon ügyfélszolgálatunkhoz. Ügyfélszolgálati munkatársaink készséggel állnak rendelkezésére. Az ügyfélszolgálatok elérhetőségei megtalálhatók a garanciafeltételeknél.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

95 %-a kezelési hibákra vezethető vissza, és gond nélkül orvosolható, ha telefonon, e-mailben vagy faxon kapcsolatba lép külön e célból létrehozott szervizünkkel. Éppen ezért szeretnénk arra kérni Önt, hogy mielőtt a készüléket visszaküldi hozzánk, vagy visszaviszi a vásárlás helyére, hívja fel forró drót vonalunkat. Itt segítünk majd Önnek – anélkül, hogy bárhová is el kellene mennie.

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 17

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

INDUKCIÓS FŐZŐLAP IK 3000

A jótállási igény bejelentése
A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti. A jótállási igény érvényesítése céljából a fogyasztó üzleteinkkel vagy közvetlenül a jelen jótállási tájékoztatón feltüntetett szervizzel léphet kapcsolatba.

A fogyasztó a hiba felfedezése után a körülmények által lehetővé tett legrövidebb időn belül köteles kifogását a kötelezettel közölni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt kifogást kellő időben közöltnek kell tekinteni. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős. Nem számít bele a jótállás elévülési idejébe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni.

A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A rögzített bekötésű, illetve a tíz kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

A jótállási felelősség kizárása
A jótállási kötelezettség nem áll fenn, ha a forgalmazó vagy a kijelölt szerviz bizonyítja, hogy a hiba rendeltetésellenes használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elemi kár vagy egyéb, a vásárlást követően keletkezett okból következett be. A rendeltetésellenes használat elkerülése céljából a termékhez magyar nyelvű vásárlói tájékoztatót mellékelünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be, mert a leírtaktól eltérő használat ill. helytelen kezelés miatt bekövetkezett hiba esetén a termékért jótállást nem tudunk vállalni.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok
(1) Hibás teljesítés esetén a fogyasztó
a) elsősorban - választása szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatott termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és a jótállási jog teljesítésével a fogyasztónak okozott kényelmetlenséget;
b) ha a fogyasztónak sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a kötelezett a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy a kötelezettségének a (2) bekezdésben írt feltételekkel nem tud eleget tenni - választása szerint - megfelelő árleszállítást igényelhet, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

(2) A kijavítást vagy kicserélést - a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni.

(3) Ha a kötelezett a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja.

Eljárás vita esetén
A jótállásra kötelezett a jótállás időtartama alatt a felelősség alól csak akkor mentesül, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett. A kötelezett a fogyasztó kifogásáról jegyzőkönyvet köteles felvenni, ennek másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legalább három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. További vita esetén a fogyasztó a helyi Békéltető Testülethez, valamint a hatáskörrel és illetékességgel rendelkező bírósághoz fordulhat.

Hans Ulrich Hofer Beteiligungs und Verwaltungs GmbH & Co KG

JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ HU

Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: **Aldi Magyarország Élelmiszer Bt.** **Mészárosok útja 2, 2051 Biatorbágy**	A gyártó cégneve, címe és email címe: **H.-U. Petermann GmbH & Co. KG** **Schlagenhofener Weg 40, D-82229 Seefeld**
A szerviz neve, címe és telefonszáma: **HUP Service, Tel: 0036 1 999 62 79** **e-mail: info@hup-service.hu** **www.hup-service.hu**	A termék megnevezése: **INDUKCIÓS FŐZŐLAP**
A termék típusa: **IK 3000**	Gyártási szám: **24141**
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása: ----	Termékjelölés: **08/2011**

A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén történt vásárlás napjától számított 3 év.

A vásárlás tényének és a vásárlás időpontjának bizonyítására, kérjük őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet.

A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a fogyasztó részére történő átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettségvállalás érvényességét.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem korlátozza. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó ill. harmadik személy által esetlegesen tárolt adatokért vagy beállításokért.

A fenti szerviz címen a jótállási idő lejártát követően is lehetőséget biztosítunk a hibás termék kijavítására. A jótállási idő lejártát követő javítások költsége azonban a fogyasztót terheli, amelyről részére minden esetben kellő időben előzetes tájékoztatást nyújtunk.

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A javításra átvétel időpontja:
A hiba oka:	A javítás módja:
A fogyasztónak történő visszaadás időpontja:	A javítási idő következtében a jótállás új határideje:
A szerviz neve és címe:	Kelt, aláírás, bélyegző:

Vevő neve:……

Irányítószám/Város:……Utca:……

Tel.szám/e-mail cím:……Aláírás: ……

Ha a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza, a terméket a vásárlást követő három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén kicseréljük. Amennyiben a hibás terméket már nem tartjuk készleten, úgy a teljes vételárat visszatérítjük.

A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrészek kerülhetnek beépítésre.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 1

NAVODILA ZA UPORABO INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE IK 3000

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Verwaltungs GmbH & Co KG

Pred prvo uporabo naprave skrbno preberite ta navodila. V njih boste našli vrsto pomembnih in uporabnih nasvetov. Navodila za uporabo shranite in jih v primeru, da jo boste predali drugi osebi, priložite napravi.

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 2

VSEBINA Stran

EU-Izjava o skladnosti 2
Splošni varnostni napotki 3
Varnostni napotki za uporabo aparata 4
Opis naprave 6
Tehnični podatki 6
Obseg dobave 6
Ustrezna uporaba 7
Pred prvo uporabo 7
Uporaba aparata 8
Čiščenje in vzdrževanje 13
Odstranjevanje 13
Prihranek energije 13
Odpravljanje morebitnih motenj . . . . . .14 - 15
Garancijski list 16
Garancijska kartica 17

Vertrieben durch/Commercialisé par/Commercializzato da/Gyártó/Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

EU-IZJAVA O SKLADNOSTI

EU-izjavo o skladnosti je mogoče zahtevati pri proizvajalcu (glejte garancijsko kartico). Omrežni del vtiča ustreza zahtevam nemškega zakona o varnosti aparatov in izdelkov ter evropski direktivi o nizki napetosti. To dokazuje znak GS neodvisnega inštituta za testiranje:

S tem simbolom so označeni pomembni varnostni napotki.

Nevarnost – nanaša se na osebne poškodbe
Previdno – nanaša se na materialno škodo

S tem simbolom so označene pomembne informacije.

Pozor- vroča površina!

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pri motnjah med obratovanjem, pred čiščenjem, in kadar ne uporabljate naprave, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Nikoli ne vlecite za omrežni kabel – **nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete potopiti pod vodo ali uporabljati na prostem, saj ne sme biti izpostavljena dežju ali vlagi – **nevarnost električnega udara!**

Če vam naprava pade v vodo, najprej izvlecite vtič iz vtičnice in šele nato vzemite napravo iz vode! Naprave nato ne smete uporabljati, prej naj jo pregledajo na pooblaščenem servisu. To velja tudi, če se naprava ali omrežni kabel poškodujeta ali če vam naprava pade na tla – **nevarnost električnega udara!**

Pazite, da kabla in naprave ne postavite na vroče površine ali v bližino virov toplote. Kabel položite tako, da ne bo prišel v stik z vročimi ali ostrimi predmeti – **nevarnost električnega udara!**

Kabla ne smete prepogibati ali ovijati okoli naprave, saj ga lahko s tem poškodujete - **nevarnost električnega udara!**

Naprave ne uporabljajte, če stojite na vlažnih tleh, če imate mokre roke ali če je naprava mokra – **nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete odpirati ali s pomočjo kovinskih predmetov posegati v notranjost – **nevarnost električnega udara!**

Embalažo hranite izven dosega otrok – **nevarnost zadušitve!**

Električne naprave niso otroška igrača! Zato naj bo aparat med uporabo in shranjevanjem izven dosega otrok. Otroci ne morejo prepoznati nevarnosti, ki lahko nastanejo pri delu z električnimi napravami. Kabel naj ne visi z naprave, da ga ne bi kdo potegnil.

Aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo omejene fizične, zaznavne ali duševne sposobnosti, ali premalo izkušenj in/ali znanja, razen če jih nadzoruje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost oziroma so od nje prejeli navodila, kako se aparat uporablja. Otroke je potrebno nadzorovati, da se morda ne bi igrali z aparatom.

Popravila smejo opravljati samo odobrene strokovne delavnice. Nestrokovno popravljene naprave predstavljajo nevarnost za uporabnika.

Če se omrežni kabel poškoduje, ga lahko zamenjajo v samo s strani proizvajalca odobreni strokovni delavnici, da ne bi prišlo do poškodb, nezgod ali škode na napravi.

Napravo priključite samo na skladno s predpisi vgrajeno varnostno vtičnico in napetostjo, ki je enaka navedbam na identifikacijski ploščici.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 4

VARNOSTNI NAPOTKI ZA UPORABO APARATA

Aparat postavite vselej na ravno, nedrsno in na toploto odporno podlago. Zastajanje vročega zraka preprečite tako, da aparata ne postavite preblizu stene ali pod visečo kuhinjsko omarico. Aparata med uporabo nikoli ne prekrijte. Zagotovite dovolj prostora in zadostno varnostno razdaljo med aparatom in lahko topljivimi in vnetljivimi predmeti. **Tveganje za nastanek požara!**

Med uporabo električnih grelnih aparatov nastajajo visoke temperature, ki predstavljajo veliko tveganje za nastanek poškodb. Ohišje ali steklene plošče so lahko zelo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih površin z golimi rokami! Za rokovanje z aparatom vedno uporabite ročaje. Med uporabo se dotikajte aparata in dodatne opreme le s toplotno zaščitenimi rokavicami. Na to nevarnost opozorite tudi druge uporabnike aparata! Tveganje za nastanek poškodb! Ne premikajte aparata, dokler je vroč ali so na njem vroči predmeti, hrana ali tekočine. **Tveganje za nastanek opeklin!**

Osebe, ki imajo vzpodbujevalec srca ali druge elektronske vzpodbujevalce, naj se pred uporabo o morebitnih tveganjih posvetujejo z zdravnikom.

Na stekleno ploščo ne polagajte kovinskih predmetov (na primer vilic, nožev ali žlic), ker se glede na vrsto in količino vsebovane kovine nekontrolirano segrejejo. Tveganje za nastanek opeklin!

Na indukcijsko ploščo postavite izključno primerno kuhalno posodo (glej poglavje Katera posoda je primerna za ta aparat?).

Steklena plošča je po uporabi indukcijske kuhalne plošče še vroča, zato je ne prijemajte. Tveganje za nastanek opeklin!

Med uporabo na stekleno ploščo ne polagajte kreditnih kartic ali drugih magnetnih predmetov. Lahko bi prišlo do izgube shranjenih podatkov. Opozarjamo vas, da za morebitno izgubo podatkov ne prevzamemo odgovornosti!

Aparata ne uporabljajte, če je steklena plošča počena ali zlomljena. Tveganje za nastanek poškodb! V takšnem primeru pokličite strokovni sevis.

Na vključeno indukcijsko ploščo ne postavljajte prazne posode. To vpliva na življenjsko dobo aparata.
Aparat postavite vselej na stabilno in ognjevarno podlago. Za nemoteno prezračevanje zagotovite vsaj 10 cm razdalje med ploščo in ostalimi predmeti ali stenami.

Steklene plošče zaradi preprečevanja poškodb ne uporabljajte kot odstavno ploščo in ne polagajte nanjo ostrih ali težkih predmetov. Če je steklena plošča poškodovana, aparata ne vklapljajte. Če se steklena plošča poškoduje med uporabo, aparat nemudoma izklopite in potegnite vtikač iz vtičnice.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Po uporabi plošče počakajte, da se ventilator v notranjosti aparata izklopi, in šele nato potegnite vtikač iz vtičnice – vtikač izklopite iz vtičnice šele, ko ne slišite več delovanja ventilatorja.

Preden aparat očistite in pospravite, počakajte, da se popolnoma ohladi. Aparat je lahko po odklopu še vedno zelo vroč. **Tveganje za nastanek opeklin!**

Kadar želite aparat očistiti, morate za preprečevanje nesreč vedno izvleči vtikač iz vtičnice. **Tveganje električnega udara!**

Pozor! Predmeti, kot so nakit, prstani, ure itd., se lahko v bližini kuhalne plošče zagrejejo.

Uporabljajte le originalno dodatno opremo. Tveganje za nezgode se pri uporabi dodatne opreme drugih proizvajalcev poveča. Za nesreče in poškodbe, ki so posledica uporabe dodatne opreme drugih proizvajalcev, ne prevzamemo odgovornosti. Aparat uporabljajte izključno za pripravljanje živil in nikoli v druge namene.

Na aparatu ne grejte zaprtih pločevink. **Nevarnost eksplozije!**

Aparat postavite in uporabljajte vselej na ravni in za škropljenje neobčutljivi podlagi, kajti škropljenja ni mogoče vselej preprečiti. Površina naj bo enostavna za čiščenje.

Ne uporabljajte aparata na kovinski podlagi.

Za čiščenje na uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ali ostrorobih predmetov.

Pred čiščenjem naj se aparat in dodatna oprema ohladijo na sobno temperaturo. Nikoli se ne dotikajte vročih plošč. **Tveganje za nastanek opeklin!**

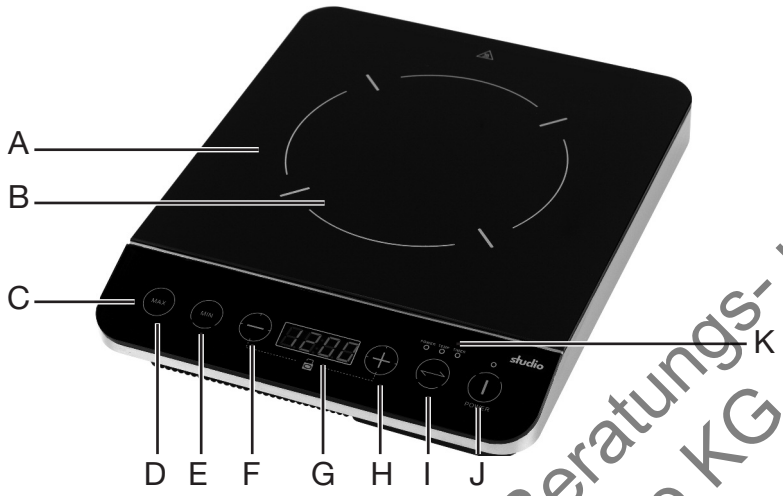
Kadar aparata ne uporabljate, za preprečevanje poškodb potegnite vtikač iz vtičnice in počakajte, da se aparat popolnoma ohladi.

Ne uporabljajte podaljškov z več vtičnicami, temveč aparat priklopite na stensko vtičnico. Tokokrog stenske vtičnice mora biti varovan z najmanj 16 A.

POZOR: Za preprečevanje nesreč zaradi neželene prestavitve varovalnega omejevalnika temperature ne smete uporabljati aparata z zunanjim časovnim stikalom ali ga priklopiti na tokokrog, ki je voden s posebno krmilno napravo.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

OPIS NAPRAVE



A) Steklena plošča
B) Kuhalna plošča
C) Upravljalno polje (na njem D, E, F, G, H, I, J in K)
D) Izbirna tipka: MAX (na največjo moč)
E) Izbirna tipka: MIN (na najmanjšo moč)
F) Izbirna tipka: Znižanje čas/temperatura/moč
G) LED-prikazovalnik
H) Izbirna tipka: Zvišanje čas/temperatura/moč
I) Izbirna tipka: Izbira – moč, odštevalnik časa ali temperature
J) Tipka za vklop/izkop (Ein-/Aus/K)
K) Kontrolna lučka za obratovanje ali delovanje odštevalnika časa
1. lučka (POWER): prikaz stopnje moči,
2. lučka (TEMP): prikaz temperaturnih stopenj
3. lučka (TIMER): delovanje odštevalnika časa

Tehnične in optične spremembe so možne. Vsi izdelki brez dekoracije in skladno z obsegom dobave.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

TEHNIČNE LASTNOSTI

Nazivna napetost:	220–240 V ~
Nazivna frekvenca:	50/60 Hz
Nazivna moč:	2000 W
Zaščitni razred:	II ⧈

OBSEG DOBAVE

1 indukcijska kuhalna plošča, 1 Navodilo za uporabo

USTREZNA UPORABA

Aparat je namenjen izključno ogrevanju oz. kuhanju živil v primernih posodah za kuhanje. Aparat je primeren le za uporabo v gospodinjstvu in ni primeren za profesionalno uporabo ter uporabo v prostorih za počitek in malico delavcev v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih, v kmetijskih obratih, za uporabo za goste v hotelih, motelih in drugih prenočitvenih objektih ter penzionih s ponudbo zajtrka. Vsaka druga oblika uporabe aparata ali spreminjanje aparata ni ustrezna in je prepovedana. Za škodo, ki je posledica neustrezne ali napačne uporabe, ne prevzamemo odgovornosti.

PRED PRVO UPORABO

Takoj ko vzamete aparat iz embalaže, preverite, ali ustreza navedenemu obsegu dobave. Za preprečevanje tveganja poškodb ali nesreč natančno preglejte aparat za vidne znake poškodb med prevozom. Če niste prepričani, ali je aparat brezhiben, ga ne uporabite in pokličite naš pooblaščeni servis. Naslovi pooblaščenih servisov so navedeni v garancijskih pogojih in na garancijskem listu.

Embalaža ščiti aparat pred poškodbami med prevozom.

- Vzemite aparat previdno iz prodajne embalaže.
- Odstranite celotno embalažo.
- Očistite ostanke embalažnega praha z aparata in dodatne opreme, kot je opisano v poglavju Čiščenje in vzdrževanje.

Žal ni mogoče popolnoma izključiti tveganja, da nekateri laki ali umetne mase, s katerimi je obdelano sodobno pohištvo, poškodujejo gumijaste nogice na aparatu. Po potrebi položite pod aparat nedrsljivo, toplotno odporno podlago (podlaga ne sme biti mehka).

Pred prvo uporabo priporočamo, da 3–4-krat v primerni posodi zavrete vodo. Na ta način odstranite z indukcijske kuhalne plošče morebitne ostanke, ki so posledica izdelave. Neprijeten vonj ali dim, ki se morda pojavita, sta običajna in izgineta čez nekaj minut. To ni pokazatelj napačnega delovanja aparata. Odprite okno in zagotovite zadostno prezračevanje prostora.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

UPORABA APARATA

Pozor! Uporabljajte izključno posodo za kuhanje, ki je primerna za uporabo na indukcijskih ploščah.

Katera posoda (lonci, ponve itd.) je primerna za ta aparat?

- Jekleni ali litoželezni emajlirani lonci in ponve.
- Posoda iz železa, jekla ali neemajliranega litoželeza.
- Posoda iz nerjavnega jekla in aluminija, če je označena kot primerna za indukcijske plošče (upoštevajte opis posode za kuhanje).

Za pravilno delovanje morajo imeti vsi lonci in ponve ravno in namagneteno dno (magnet se ga mora oprijeti) s premerom najmanj 12 cm. Premer loncev in ponev naj ne presega 26 cm.

Neprimerna posoda:

- Lonci in ponve, pri katerih je premer dna manjši kot 12 cm.
- Keramična in steklena posoda.
- Posoda iz nerjavnega jekla, aluminija, bronze in brona, razen če je v opisu posode posebej navedeno, da je primerna za uporabo na indukcijski plošči. Posoda, ki nima ravnega dna (na primer male nogice ali distančnike).
- Posoda z valovitim dnom.

Vročih površin se ne dotikajte z golimi rokami. Uporabljajte toplotno zaščitene rokavice! Aparat in dodatna oprema sta lahko zelo vroča. Tveganje za nastanek opeklin!

Nikoli ne prekrijte prezračevalnih odprtin (hrbtna in spodnja stran aparata), ker to lahko povzroči pregretje aparata. Zagotovite zadostno razdaljo od sten in drugih predmetov (min. 10 cm).

Zagotovite zadostno razdaljo od naprav in predmetov (npr. televizijski sprejemnik, radio, CD in DVD predvajalnik itd.), ki so občutljivi na magnetna polja.

Osnova priprava

Po potrebi očistite stekleno ploščo in dno posode, ki jo boste uporabili. Med stekleno ploščo in posodo ne polagajte krp, aluminijeve folije ali drugih predmetov.

Na stekleno površino nikoli ne postavljajte prazne posode. Velika vročina jo poškoduje in povzroči odluščenje emajla! Poleg tega bi zaščita pred pregretjem izklopila aparat. V tem primeru počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo, nato ga lahko ponovno uporabite.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

- Postavite aparat v bližino vtičnice (z omrežno napetostjo, ki ustreza navedbi na tipski tablici), zagotovite, da bo vtičnica prosto dosegljiva.

- Postavite aparat na ravno in suho ter nedrsljivo in temperaturno odporno podlago. Površina naj bo enostavna za čiščenje, kajti škropljenja ni mogoče vedno preprečiti.

Ravnanje z aparatom

Indukcijska kuhalna plošča zazna, če jo vklopite, ne da bi nanjo postavili posodo, ali če posodo med postopkom kuhanja odvzamete s plošče. V teh primerih se oglasi ponavljajoči zvočni signal in aparat se po cca. 30 sekundah izklopi.

OPOZORILO: Upoštevajte, da posamezni upravljalni elementi na upravljalniku iz varnostnih razlogov (za otroke) ne reagirajo na zelo kratek dotik, zato tipke na upravljalnem polju pritiskajte s celo notranjo površino zgornjega členka prsta in ne le na kratko in samo s konico prsta. Zvočni signal potrdi, da je aparat reagiral.

- Povežite aparat z vtičnico.
- Zvočni signal potrdi zvezo.
- Na sredino plošče (B) postavite primerno posodo (npr. lonec ali ponev itd.). Posoda ne sme biti prazna.
- Pritisnite tipko za vklop/izklop ⏻ (J). Kontrolna lučka nad tipko za vklop/izklop (J) sveti in lučka za moč (Power) utripa. Indukcijska plošča je sedaj v stanju pripravljenosti /standby-modus/.

OPOZORILO: Aparat nudi dva načina nastavljanja kuhalne plošče.

1. Nastavljanje s pomočjo stopenj moči: izbirate lahko med različnimi stopnjami moči za uporabo aparata. Na LED-prikazovalniku (G) je prikazana moč v W.

2. Nastavljanje s pomočjo temperaturnih stopenj: izbirate lahko med različnimi temperaturnimi stopnjami, LED-prikazovalnik (G) kaže izbrano temperaturno stopnjo v stopinjah Celzija (°C).

Vaš aparat ima izbirno tipko MAX in izbirno tipko MIN. S pritiskom na izbirno tipko MAX lahko neodvisno od izbranega načina upravljanja, ali s stopnjo moči ali s temperaturnimi stopnjami, nastavite najvišjo stopnjo moči (2000 W). S pritiskom na izbirno tipko MIN nemudoma aktivirate najnižjo stopnjo moči (200 W). Če ste nastavili odštevalnik časa, se izbrana nastavitev zaradi preklopa na najvišjo ali najnižjo moč ne bo spremenila.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Natančen opis posameznih načinov obratovanja in nastavitev stopenj moči in temperature.

Med obratovanjem aparata lahko izbirate med 10 različnimi stopnjami moči, če pa želite delati s temperaturnimi stopnjami, vam aparat nudi 10 različnih temperaturnih stopenj.

Nad izbirno tipko ⇔ Izbor --> moč, odštevalnik časa ali temperatura so tri kontrolne lučke s prikazom obratovalnega načina, ki ga pravkar uporabljate (stopnje moči ali temperature), in informacijo o aktivirani funkciji odštevalnika časa. Razporeditev kontrolnih lučk (od leve proti desni):

1. **lučka (POWER): Obratovalni način s stopnjami moči**
2. **lučka (TEMP): Obratovalni način s temperaturnimi stopnjami**
3. **lučka (TIMER): Funkcija odštevalnik časa**

Izbiranje stopenj moči

Po enem pritisku izbirne tipke ⇔ (I) se na LED-prikazovalniku (G) pojavi tovarniško nastavljena stopnja moči 6 (1200 W) in kuhalna plošča (B) je vklopljena.
Z izbirno tipko ⊖ (F) ali izbirno tipko ⊕ (H) lahko sedaj vedno nastavite ali prestavite stopnjo moči. Izbrana stopnja moči je prikazana na LED-prikazovalniku (G).

Stopnje moči za kuhalno ploščo (B)

Stopnja (1–5)	Moč [W]	Stopnja (6–10)	Moč [W]
1	200	6	1200
2	400	7	1400
3	600	8	1600
4	800	9	1800
5	1000	10	2000

Opozorilo: Odstopanje od podatkov je možno.

Temperaturne stopinje za kuhalno ploščo (B)

Če želite uporabljati namesto stopenj moči temperaturne stopnje, preklopite način obratovanja z dodatnim dvakratnim pritiskom na izbirno tipko ⇔ (I).

Stopnja (1–5)	Temperatura [°C]	Stopnja (6–10)	Temperatura [°C]
1	60	6	160
2	80	7	180
3	100	8	200
4	120	9	220
5	140	10	240

Opozorilo: Odstopanje od podatkov je možno.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Prikazana je tovarniško nastavljena temperatura (180 °C). Z izbirno tipko ⊖ (F) ali izbirno tipko ⊕ (H) lahko zdaj nastavite ali prestavite želeno temperaturno stopnjo. Izbrana temperaturna stopnja je prikazana na LED-prikazovalniku (G). (Temperaturne stopnje so nastavljive v korakih po 20 °C od 60 °C do 240 °C; odstopanja so možna.)

Po začetnem ogrevanju ostane temperatura hrane v kuhalni posodi (samodejno) približno enaka (glede na izbrano temperaturno stopnjo).

Aparat morate po vsaki uporabi odklopiti in ločiti od el. omrežja (potem ko ventilator v notranjosti aparata ohladi ploščo in preneha delovati) tako, da potegnete vtikač iz vtičnice. Preden aparat očistite ali pospravite, počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo.

Odštevalnik časa

Aparat vam omogoča nastavitev določenega časa obratovanja. Po poteku nastavljenega časa se aparat samodejno izklopi in prestavi na način odštevalnik časa, kar pomeni, da je ogrevanje prekinjeno. Med obratovanjem lahko nastavljeni čas vselej spremenite s pritiskom na izbirno tipko ⊖ (F) ali izbirno tipko ⊕ (H), nastavljena stopnja moči oz. temperaturna stopnja ostane nespremenjena.
Če želite to funkcijo koristiti, storite sledeče:

1. Nastavitev časa v načinu obratovanja s stopnjami moči: Potem ko aparat s tipko vklop/izklop (J) vklopite, izberite način obratovanja s stopnjami moči, kakor je opisano zgoraj, in sicer z enim pritiskom na izbirno tipko ⇔ (I), in nastavite želeno stopnjo moči. S ponovnim pritiskom na izbirno tipko ⇔ (I) se nahajate v načinu »odštevalnik časa za stopnje moči«, lučka (TIMER) nad izbirno tipko ⇔ (I) utripa in na LED-prikazovalniku se pojavi številka 0. S pritiskanjem izbirne tipke (H) (ali izbirne tipke (F)) lahko nastavite želeni čas obratovanja (v korakih po 5 minut do največ 180 minut).

2. Nastavitev časa v načinu obratovanja s temperaturnimi stopnjami: Potem ko vklopite aparat, izberite način obratovanja s temperaturnimi stopnjami, kot je opisano zgoraj, in sicer s trikratnim pritiskom na izbirno tipko ⇔ (I), in nastavite želeno temperaturo. S še enim pritiskom na izbirno tipko ⇔ (I) se nahajate v načinu odštevalnik časa za način obratovanja s temperaturnimi stopnjami, lučka (TIMER) nad izbirno tipko ⇔ (I) utripa in na LED-prikazovalniku se pojavi številka 0. S pritiskanjem izbirne tipke (H) (ali izbirne tipke (F)) lahko sedaj nastavite želeni čas obratovanja (v korakih po 5 minut do največ 180 minut).

Če držite tipko (H) ali (F), teče čas v korakih po 5 minut.

Nastavljeni čas se odšteva v korakih po eno minuto. Prikaz na LED-prikazovalniku (G) se menja stalno od prikaza časa na prikaz nastavljene stopnje moči oz. temperaturne stopnje.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

Kontrolne lučke nad izbirno tipko (I) kažejo, katera vrednost je pravkar prikazana.
Izbrane nastavitve lahko spreminjate, aparat deluje vedno po nazadnje izbranih nastavitvah.

Če želite odštevalnik časa izklopiti predčasno, aparat enostavno s tipko z vklop/izklop izklopite (in po potrebi spet vklopite).

Zaklepanje

Aparat nudi tudi možnost zaklepanja, kar pomeni, da lahko po želeni nastavitvi zaklenete vse izbirne tipke (razen tipke za vklop/izklop) in na ta način preprečite neželeno spreminjanje izbranih nastavitev. Zaklepanje aktivirate s sočasnim pritiskom na izbirno tipko ⊖ in izbirno tipko ⊕ . Ko je aparat zaklenjen, se na LED-prikazovalniku prikaže črka L. Dokler je aparat zaklenjen, se na prikazovalniku menjujeta prikaz L in prikaz nastavljene stopnje moči ali temperaturne stopnje. Če želite aparat odkleniti, ponovno sočasno pritisnite izbirno tipko ⊖ in izbirno tipko ⊕ . L se na LED-prikazovalniku ne pojavi več. Oglasi se zvočni signal in izbirne tipke so ponovno sproščene.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

D) Izbirna tipka: MAX: preklop na najvišjo stopnjo moči
E) Izbirna tipka: MIN: preklop na najnižjo stopnjo moči
F) Izbirna tipka: zmanjšanje čas/temperatura/moč
H) Izbirna tipka: zvišanje čas/temperatura/moč
I) Izbirna tipka: izbira --> moč, odštevalnik časa ali temperatura

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem vedno potegnite vtikač iz vtičnice in počakajte, da se aparat in vsa dodatna oprema popolnoma ohladita. Šele tedaj ga lahko očistite in/ali pospravite. Nevarnost električnega udara!

Zagotovite, da v aparat ne pride tekočina. Aparata nikoli ne potopite v vodo. Nevarnost električnega udara!

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ali ostrorobih predmetov.

- Za čiščenje ohišja aparata uporabljajte suho ali rahlo vlažno, dobro ožeto krpo.
- Nato obrišite vse dele ohišja do suhega.

Čiščenje prezračevalnih šob:

Z mehko krtačo redno previdno odstranjujte prah in nečistoče iz prezračevalnih šob (za vstop in izstop zraka).

ODSTRANJEVANJE

Embalaža je narejena iz materialov, ki se lahko reciklirajo. Zato jo lahko oddate na javna zbirna mesta, da bo primerna za ponovno uporabo.

Stare naprave ne sodijo med gospodinjske odpadke! Skladno s predpisi je treba stare naprave ob koncu njihove življenjske dobe pravilno odstraniti. Pri tem se uporabne snovi v napravi znova uporabijo in tako ne škodujejo okolju. Natančnejše informacije o odstranitvi naprave dobite na komunali ali lokalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov.

PRIHRANEK ENERGIJE

Pri vključenem omrežnem vtiču lahko pride do neželene porabe električne energije. Zato omrežni vtič izvlecite iz šuko vtičnice z zaščitnim kontaktom in tako uporabite možnost prihranka energije.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 14

ODPRAVLJANJE MOREBITNIH MOTENJ

Težava:	**Vzrok:**	**Rešitev:**
Aparat ne deluje.	Aparat ni priklopljen v vtičnico.	Vtaknite vtikač v ustrezno vtičnico.
Aparat se je med obratovanjem samodejno izklopil.	Aparat se je pregrel.	Izklopite aparat iz omrežja in po potrebi očistite prezračevalne šobe. Počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
	Aktivirala se je zaščita pred pregretjem, morda ste na ploščo postavili prazno posodo (napaka E2).	Izklopite aparat iz omrežja in počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo. Nikoli ne uporabljajte prazne posode.
	Nastavljeni čas je potekel, aparat je prekinil postopek ogrevanja.	Če vaša hrana še ni dovolj zagreta, lahko po potrebi podaljšate čas kuhanja.
	Kratkotrajna prevelika ali prenizka napetost (napaka E3).	Izklopite aparat iz omrežja in počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo. Aparata nikoli ne uporabljajte brez posode za kuhanje.
Aprata ni mogoče vklopiti, piska in na prikazovalniku je znak za napako E0.	Na kuhalni plošči ni posode ali je napačna kuhalna posoda.	Uporabljajte izključno posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Upoštevajte navodila za uporabo posode za kuhanje.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- Vertriebs GmbH & Co KG

V primeru motenj, ki niso navedene v teh navodilih, se obrnite na službo za pomoč kupcem. Naši svetovalci vam bodo z veseljem pomagali. Seznam pooblaščenih servisov je naveden v Garancijskih pogojih.

ODPRAVLJANJE MOREBITNIH MOTENJ

Težava:	**Vzrok:**	**Rešitev:**
Kontrolna lučka nad tipko vklop/izklop sveti, ampak aparat ne greje.	Aparat je v stanju pripravljenosti, funkcija ogrevanja ni aktivirana.	Izberite način delovanja: s stopnjami moči ali temperaturnimi stopnjami.
Aparat je bil v stanju pripravljenosti in se ja samodejno izklopil.	Aktiviral se je samodejni izklop zaradi neuporabljanja (po cca. 2 urah).	Če želite aparat ponovno uporabiti, ga vključite.
Aparat se je izklopil in na prikazovalniku je znak za napako E1.	Aparat se je pregrel, prezračevane šobe so zamašene.	Izklopite aparat iz omrežja, očistite prezračevalne šobe in počakajte, da se aparat ohladi. Nato lahko aparat ponovno uporabite. Če se na prikazovalniku po ohladitvi ponovno pojavi znak za napako, pokličite pooblaščeni servis.
	Sestavni deli so pokvarjeni.	Pokličite pooblaščeni servis.

V primeru motenj, ki niso navedene v teh navodilih, se obrnite na službo za pomoč kupcem. Naši svetovalci vam bodo z veseljem pomagali. Seznam pooblaščenih servisov je naveden v Garancijskih pogojih.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 16

GARANCIJSKI LIST (SLO)

INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE IK 3000

Spoštovane stranke!
Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95 % reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebej za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.

Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu vam svetujemo, da se oglasite na naši dežurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebne poti.

Garancijska doba traja 3 leta in začne teči z dnem nakupa oziroma na dan predaje blaga. Pri uveljavljanju garancije je potrebno predložiti račun in izpolnjen garancijski list. Zato vas prosimo, da račun in garancijski list shranite!

Proizvajalec jamči brezplačno odpravo pomanjkljivosti, ki so posledica napak materiala ali proizvodnje, s pomočjo popravila ali menjave. V primeru, da popravilo ali zamenjava izdelka nista mogoča, proizvajalec kupcu vrne kupnino. Garancija ne velja za škodo, nastalo zaradi nesreč, nepredvidenih dogodkov (na primer strele, vode, ognja itd.), nepravilne uporabe ali nepravilnega transporta, neupoštevanja varnostnih in vzdrževalnih predpisov ali zaradi nestrokovnega posega v izdelek.

Sledi vsakodnevne rabe izdelka (praske, odrgnine itd.) niso predmet garancije.

Ob prevzemu izdelka, katerega je potrebno popraviti, servisno podjetje in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za shranjene podatke oz. nastavitve. Popravila, ki se opravijo po izteku garancijske dobe, so ob predhodnem obvestilu plačljive.

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje izdelka v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga. Če popravila ni mogoče izvesti v 45 dnevnem roku, bo izdelek popravljen, zamenjan ali pa bo ob soglasju kupca, povrnjena kupnina. Garancijska doba se podaljša za čas popravila. Proizvajalec je po poteku garancijske dobe dolžan zagotavljati servisiranje in nadomestne dele za obdobje 3 leta po preteku garancijske dobe. Če se servis za izdelek nahaja v tujini, se lahko kupec oglasi v najbližji Hofer prodajalni, od koder bo izdelek posredovan na ustrezen servis.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 17

SLO GARANCIJSKA KARTICA

Naslov(i) servisa:
RECTRADE d.o.o., 3000 Celje Slovenija, Skaletova 12/a

Pomoč po telefonu:
Tel: +386/342/65500, Fax: +386/342/65508

Oznaka proizvajalca/uvoznika:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG, Schlagenhofener Weg 40, D-82229 Seefeld

E-pošta:
komerciala@rectrade.si

Oznaka izdelka:
INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE

Številka izdelka/proizvajalca:
IK 3000

Številka izdelka:
24141

Obdobje akcije:
08/2011

Podjetje in sedež prodajalca:
Hofer trgovina d.o.o., Kranjska cesta 1, 1225 Lukovica

Spoštovane stranke!
Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95 % reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebej za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.

Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu vam svetujemo, da se oglasite na naši dežurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebne poti.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Opis napake:

Ime kupca:

Poštna številka in kraj

Ulica:

Tel./e-pošta:

Podpis:

BA_IK3000_Hofer_Layout 1 04.05.11 16:59 Seite 18

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

©HUP GmbH & Co. KG